

metos

UUTIS ET

Metos Oy Ab www.metos.com
Ahjonkaarre 04220 Kerava
Puhelin 0204 3913 ISSN 1238-9056

3/2006

Kierroksella keittiöissä
Chez Dominique - Stockmann Helsinki
Holiday Club Kuusamon Tropiikki
Saarenkylän aluekeittiö - Lido
Perhekokki - Farouge

Hyviä tarjouksia

Metos Center

Cook-Chill -seminaari

Käyttövinkki

Laadulla on monet kasvot

Ensiesittelyssä

Metos VarioCooking Center



metos UUTISET NRO 3/2006

A LA CARTE



Metos Uutiset on Metos Oy Ab:n toimittama ja kustantama tiedotuslehti kaikille ammattikeittiöille. Metos Uutisten päätoimittaja on Juho Mäyry. Mukavia lukuhetkiä!
Toimituksen osoite: Metos Oy Ab, Metos Uutiset, Ahjonkaarre, 04220 Kerava, puhelin 0204 39 4254, juho.mayry@metos.com. Lehtemme ilmestyy 3-4 kertaa vuodessa. Osoitetietojen muutokset voit tehdä netissä: www.metos.com, soittamalla 0204 39 4413 tai palauttamalla lehdestä löytyvän palvelukortin. Metoksen vaihteen numero on 0204 3913 ja faksi 0204 39 4360.



PÄÄKIRJOITUS

Tänäkin vuonna Suomessa on vietetty uuden keittiön avajaisia lukuisissa kohteissa. Yhteistä näille uusille ja vilkkaan korjausrakentamisen myötä uusituille keittiöille on se, että kohteen valmistumisen jälkeen koittaa arki, jolloin katsotaan miten käyttäjän odotukset ja todellisuus kohtaavat. Jo ensimmäiset päivät näyttävät missä mennään, mutta varsinainen onnistuminen selviää vasta vuosien päästä, sillä Suomessa keittiölaitteet hankitaan pitkäikäistä käyttöä varten.

Onnistunut keittiöinvestointi edellyttää aina huolellista taustyötä. Nämä kotiläksyt on tehtävä niin asiakkaan puolella kuin kaikilla projektin yhteistyökumppaneilakin, joita on isommissa kohteissa helposti kymmeniä. Yhä useamman projektin käynnistyspalaverissa keskustellaan siitä mitä keittiön tai ravintolan asiakkaat odottavat ja mitä heille tullaan valmistamaan. Yhtä tärkeä seikka on myös omistajan odotukset ja se paljonko keittiöön ollaan valmis investoimaan. Yhteisiin tavoitteisiin on mahdotonta sitoutua, jos nämä eivät ole kaikkien tiedossa. Oikean projektiryhmän kokoaminen ja ostavan organisaation koko asiantuntemuksen hyödyntäminen antavat hyvät mahdollisuudet onnistumiselle. Tämä taustatyö tarjoaa onnistumisen eväät kilpailuttamiselle, josta on tullut yhä tärkeämpi asia julkisten keittiöiden hankinnassa.

Näistä lähtökohdista voidaan lähteä suunnittelemaan keittiön prosesseja ja kartoittamaan mitä valmistustekniikoita markkinoilla on tarjolla. Keittiön pohjapiirros ja laitesijoittelu alkavat hahmottua vasta siinä vaiheessa, kun prosessisuunnittelu on valmis ja myös keittiön tulevat tarpeet on kartoitettu. Monet muutosten kouriin joutuneet keittiöt ovat ilokseen huomanneet, että monipuoliset ja tehokkaat laitteet soveltuvat myös muuttuneisiin tarpeisiin. Ero halpoihin peruslaitteisiin puhumattakaan vuosikymmenten takaiseen tekniikkaan on huikaa. Laitteet yksinään eivät tee ruokaa, vaan ne ovat ammattilaisten työvälineitä. Siksi ostajan on varmistauduttava siitä, että uusille laitteille saadaan asianmukainen koulutus. Elinkaarikustannuksia ja keittiön toimintaedellytyksiä arvioitaessa on ensiarvoisen tärkeää, että myös laitteiden huolto- ja varaosapalvelut tulee huomioida.

Samoihin aikoihin tämän asiakaslehden kanssa myös uusin tuotekuvastomme tavoittaa Teidät. Uudistunut tuotevalikoima, Metos Center -näyttely- ja koulutuskeskus sekä runsas palvelutarjontamme aina keittiösuunnittelusta huoltoon ja koulutukseen on käytössä.

Asko Kotilainen
Myyntijohtaja, Metos

P.S.

Vuosi alkaa olla pian takana ja saamme itse kukin rauhoittua kotioloihin nauttimaan joulunajan vapaapäivistä. Metos haluaa kiittää kaikkia Teitä kulumesta vuodesta ja toivottaa rauhallista joulua ja menestyksekkästä uutta vuotta. Joulukortteihin varoamme rahat olemme lahjoittaneet tänä vuonna MS-liiton toiminnan tukemiseen.

Hyvää Joulua



Metos-keittiöitä meiltä ja muualta

- 4 Chez Dominique
- 14 Stockmann Helsinki
- 16 Holiday Club Kuusamon Tropiikki
- 22 Saarenkylän aluekeittiö
- 36 Lido
- 41 Perhekokki
- 44 Farouge

Metos Center ja koulutus

- 11 Kahvihetki – elämysseminaari
- 32 Alkuvuoden käyttökoulutukset
- 33 Cook-chill -seminaari

Uutuuksia

- 12 Metos SelfCooking Centerin päivityspaketti
- 40 Metos Karhu 10
- 40 Metos Safe Hot -kuljetusastiat
- 40 GN-kehikot
- 47 Keraamiset GN-astiat
- 47 Metos Culino -kombipata
- 48 Metos VarioCooking Center
- 50 Metos SelfCooking Center lisävarusteita

Käyttövinkkejä ja reseptejä

- 20 Laadulla on monet kasvot
- 30 Paavon resepti
- 42 Metos SelfCooking Centerin puhdistus ja huolto

Tarjouksia

- 29 Noutomyymälän poistoerät
- 34 Alkuvuoden laitetarjoukset

Poimintoja

- 10 Kultainen Kauha
- 12 Savonia panostaa yhteistyöhön
- 26 Ruokaluola taitaa tarinan

Vakiot

- 3 Pääkirjoitus
- 51 Metos Uutiset –palvelukortti
- 51 www.metos.com



Tarjouksia



Chez Dominique

harppasi seuraavaan kortteliin

Ravintolasalia hallitsevat vaaleat värisävyt, jotka vuorottelevat tummien sisustuselementtien kanssa. Erityistä huomiota on kiinnitetty valaistukseen. Näyttävien kaari-ikkunoiden ansiosta myös luonnonvalo on saatavilla.



Hans Välimäki on tyytyväinen ravintolansa uusiin puitteisiin. Suuremmat tilat ja nykyaikainen keittiövarustus ovat merkittävimmät muutokset entiseen.

Suomen ensimmäinen ja toistaiseksi ainoa kahden Michelin-tähden ravintola, Chez Dominique keräsi marraskuun alussa tavarat kasaan ja suuntasi itään. Kovin pitkää muuttomatkaa huippuravintolan väki ei tehnyt, sillä uusi liiketila löytyi naapurikorttelista. Uudet kuviot toivat mukanaan lisää kaivattuja asiakaspaikkoja ja samalla myös uudistettiin keittiön koko laitekanta. Vanhasta toimitilasta otettiin mukaan osaava henkilöstö, huippuunsa hiottu reseptiikka sekä intohimo – halu olla paras.

Chez Dominiquen tarina alkoi vuonna 1995, kun ranskalainen keittiömestari Dominique Rubaud perusti tasokkaan ruokapaikan Helsingin Huvilakadun varteen. Ravintolan yksi merkittävä historiansivu kääntyi vuonna 1998, kun se avasi toisen paikan Ludviginkadulle. Samana vuonna keittiöön palkattiin Hans Välimäki -niminen lupaava keittiömestari, josta tuli pari vuotta myö-

hemmin ravintolan osakas.

Sen jälkeen asiat ovatkin rullanneet vauhdilla. Vuonna 2000 paikka valittiin Vuoden ravintolaksi ja vuotta myöhemmin se noteerattiin yhden Michelin-tähden arvoiseksi. Viimeisiltäkin epäilijöiltä karisivat epäluulot siinä vaiheessa, kun "Domppa" sai toisen Michelin-tähden vuonna 2003.

Myös maailman parhaita ravintoloita listaava, arvostettu brittiläinen Restaurant-lehti on noteerannut sen, että Suomesta löytyy alan osaamista. Vuonna 2004 ja 2005 Chez Dominique ylsi brittilehden listalla sadan parhaan joukkoon. Kuluvana vuonna Hans Välimäen postiluukusta putkahti mieluisa kutsu Lontoossa järjestettyyn palkintojenjakogaalaan. Chez Dominique rankattiin maailman 39. parhaaksi ravintolaksi!

Ravintolan liiketoiminnan kehittämisen jarruna on ollut liian pieni asiakaspaikkojen määrä. Kun seinän taakse ei voinut laajentua, oli ainoa vaihtoehto hakea uutta tilaa.

- Vanhassa Dominiquessa oli 28 paikkaa, jotka voitiin myydä lounaalle ja illalliselle. Nyt otimme harkitun riskin ja investoimme isompaan tilaan ja uuteen keittiötekniikkaan. Tavoittelempa parempaa lopputulosta entistä paremilla laitteilla, ravintolan pääosakas Hans Välimäki kertoo.

- Projekti alkoi oikeastaan kolme vuotta sitten, koska sopivan kokoisia, ravintolatoiminnalle soveltuvia paikkoja on yksinkertaisesti vähän tarjolla. Täytyy muistaa, että vapaina oleviin tiloihin on muitakin tulijoita, joten tarjouskilpailun jälkeen hinnat saattavat nousta pilviin. Nyt onneksi löydettiin paikka, jossa on kaikki elementit kohdallaan, kiittelee Chez Dominiquen toinen osakas Matti Wikberg esitellessään Rikhardinkadun ja Korkeavuorenkadun kulmassa sijaitsevia uusia tiloja.

TUNNELMA ENNALLAAN

Salin puolella asiakaspaikat nousivat 50:een. Eri-

tyisen tervetullut lisä oli kuuden hengen pyöreät pöydät, jotka luovat seurueille mukavamman tunnelman kuin perinteisistä kakkosista rakennetut kokonaisuudet.

- Saimme lisätillaa myös 12-hengen kabinetista. Siihen suunniteltiin alunperin loungea, jossa voisi ottaa lasillisen ruokailua odottaessa. Kabinetti on poikunut kuitenkin sen verran paljon tilauksia, joten se jää ainakin toistaiseksi tähän käyttöön, Matti Wikberg suunnittelee.

Salin ilmeen takana on suunnittelutoimisto dSign Vertti Kivi & Co. Mustan ja valkoisen vuorottelulla sekä tunnelmallisella valaistuksella ravintolasta on saatu harmoninen kokonaisuus, jossa mikään yksityiskohta ei nouse häiritsevästi esille. Kaikki elementit on suunniteltu uniikisti tähän tilaan sopiviksi.

- Lähdimme hakemaan samaa tunnelmaa kuin vanhassakin Chez Dominiquessa oli. Ravintolasisustuksen suunnittelu tehdään aina ruoan kautta. Salin ilmeessä on sama peruslähtökohta kuin ruokalistassakin. Tehdään vahvasti perinteisiin nojaten, mutta rikotaan sitä hienostuneesti tietyillä elementeillä, Vertti Kivi kuvailee ja paljastaa muutaman yksityiskohdan.

- Monissa kohdissa on edetty niin sanotulla Bang & Olufsen -metodilla, eli hienot yksityiskohdat on tyylikkäästi piilotettu. Näitä ovat esimerkiksi lämmitetty ovenkahva, joka antaa varmasti talvipakkasilla mukavan ensivaikutelman sekä kauko- säätimellä toimivat vaatekaappien lasiovet.

LIESISAAREKE KEITTIÖN SYDÄMENÄ

Uusitun Chez Dominiquen suurimmat muutokset löytyvät keittiöstä, joka on saanut sisälleen viimeisintä tekniikkaa edustavat laitteet. Keskilattiaa hallitseva Metos System Mont Blanc -saareke saa Matti Wikbergiltä erityismaininnan. Induktiotekniikka helpottaa työskentelyä ja sen ansiosta sisälämpötila pysyy kesähelteilläkin siedettävänä.

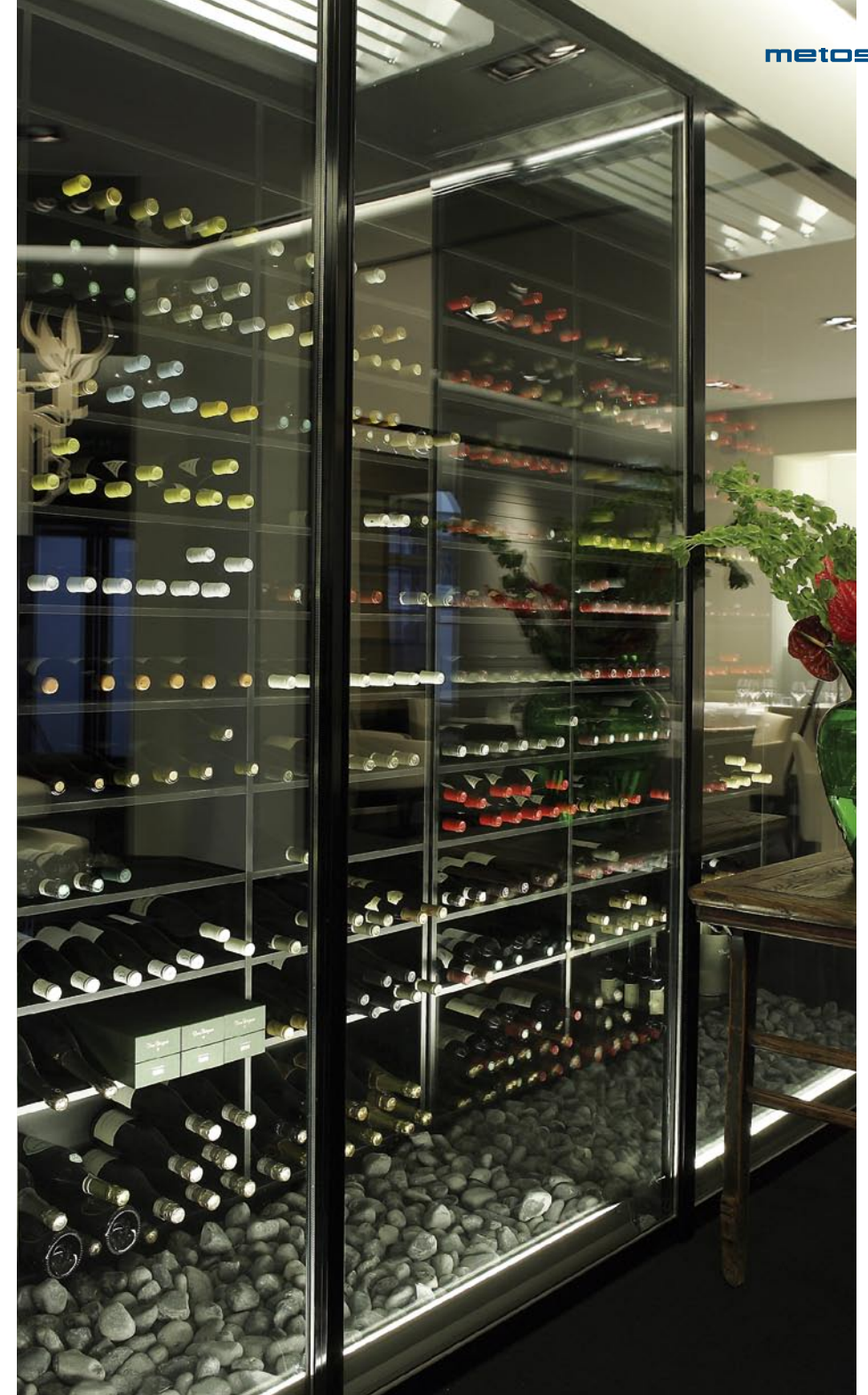
- Joskus Ludviginkadun keittiössä hääri kolmekin kaveria saman nelipaikkaisen lieden ääressä, jolloin vitsailimme, että meiltä taitaa löytyä kaupungin suosituin neliö.

- Myös pata helpottaa työskentelyä, sillä joka päivä keitetään liemiä, jotka vaativat pitkiä haudutusajoja. Kerralla porisee yleensä 16 kilon luusatsi, joten liesipaikkoja vapautuu nyt muuhun käyttöön, Matti Wikberg esittelee.

Keittiössä työskentelevien kokkien työtä helpottaa myös se, että kylmäkeittiölle on löytynyt oma tila, jossa kaikki tarvittava on käden ulottuvilla.

UUDET TYÖKALUTARPEEN

Vaikka salin puolelle saatiinkin vanhaan verrattuna lähes tuplasti asiakaspaikkoja, ovat kerralla valmistettavat määrät edelleen suhteellisen pieniä. Vanhassa keittiössä erityisesti uunit muodostivat pullonkaulan, joten uudessa kapasiteetin riittävyys on turvattu kolmella eri uunilla. Metos SelfCooking Center, Metos Combimaster -yh-



Chez Dominiquen aulaan on haettu mahtavuutta. Liukuovien takana olevat vaatteiden säilytystilat sekä näyttävä viinikylmiö on onnistuneesti yhdistetty muuhun sisustukseen.

distelmäuuni sekä nostatuskaapilla varustettu Metos Chef -kiertoilmauuni ovat päivittäin ahkerassa käytössä.

- Meillä oli aika iäkkäät peruslaitteet, joten esimerkiksi niinkin tavallinen laite kuin yhdistelmäuuni on meille ihan uusi tuttavuus. Koneet ovat kokin tärkeitä apuvälineitä, joten uuden tekniikan suhteen odotukset ovat korkealla. Näillä investoinneilla pystymme helpottamaan päivittäistä työtä ja kehittämään prosesseja, Hans Välimäki uskoo.

Kun keskustelun aiheena on Chez Dominique, kääntyy puhe väkisinkin ranskalaiseen rengasvalmistajaan. Michelin-tähtiä ei myönnetä hep-

poisin perustein ja kun ne on kerran saatu, täytyy luokituksen säilyttämiseksi tehdä töitä joka päivä.

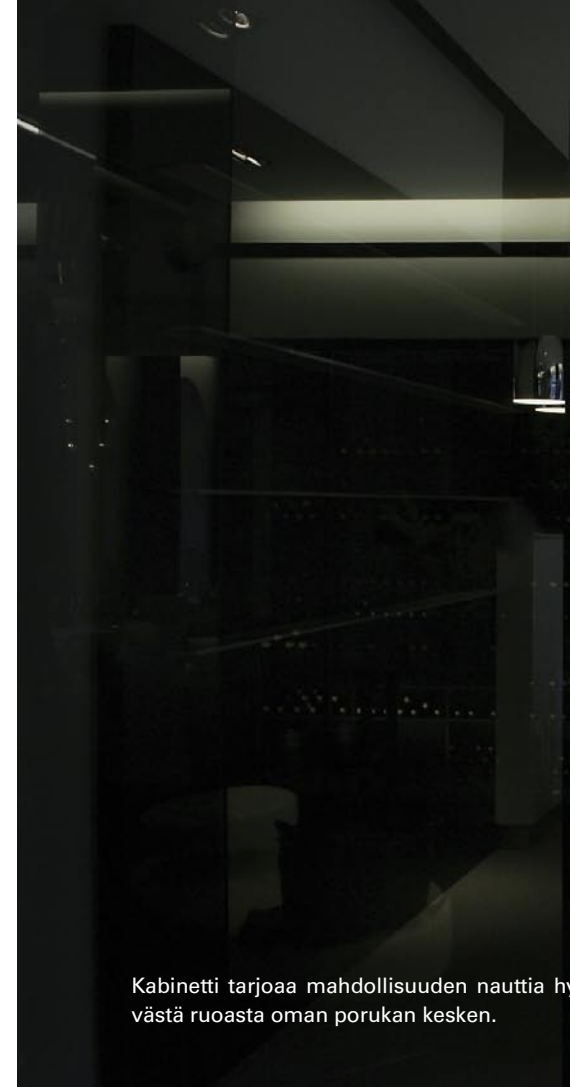
- Ensimmäisten viikkojen ja kuukausien aikana fokus on siinä, että saamme toiminnan vakiinnutettua. Laatu pitää saada tasaiseksi ja vasta sen jälkeen ryhdytään miettimään prosessien kehittämistä. Michelin-tarkastaja kävi jo työmaalla ja tekee lähiaikoina toisen vierailun, jotta uuteen oppaaseen saadaan tuoreet tiedot, Välimäki kertoo.

Juha Mäyry



Chez Dominiquen keittiötä hallitsee induktio-tekniikalla toteutettu saareke, joka tarjoaa liesipaikkojen lisäksi myös aina tarpeellista lasikutilaa.

Metos WD-6 -kupukoneella varustettu astianpesuosasto on kompaktin kokoinen mutta toimiva. Toinen pesukone, Metos Master 3, on varattu yksinomaan lasitiskille.



Kabinetti tarjoaa mahdollisuuden nauttia hyvästä ruoasta oman porukan kesken.



Kysyisin vielä, että...

Haastateltavana on kaveri, joka muutti Tampereelta Helsinkiin ja teki määrätietoisella työllä pystynyt Suomen eturivin keittömestariksi. On ihan pakko kysyä muutama mieltä askarruttava kysymys. Tämä siitäkin huolimatta, vaikka keskustelukumppanilla onkin selvästi kiire, koska uuden ravintolan avaamiseen on enää 48 tuntia aikaa.

Miten on Hans Välimäki: Montako huippuravintolaa Helsinkiin mahtuu?

H.V: Pääkaupunkiseudun ravintolamarkkinat ovat todella kyllästetyt. Asiakkaiden kannalta tämä on tietysti hyvä asia, tarjontaa riittää ja hinnat ovat kohtuulliset. Täytyy kuitenkin muistaa, että

Helsinki on Euroopan metropoleihin verrattuna pieni paikka. Esimerkiksi matkailun kasvuprosenteissa on tultu selkeästi muiden perässä. Eli vastaus kysymykseen, ei mahdu kovin monta.

Kuinka pitkä matka on kahdesta Michelin-tähdestä kolmeen?

H.V: Vaikea sanoa. Mitä nyt olen matkustellut, niin voin sanoa, että ei meidän ruokatuote kovin kaukana ole siitä, mitä maailmalla on tarjolla. Toisaalta täytyy olla hirveän ylpeä näistä kahdestakin tähdestä ja tehdä joka päivä töitä niiden eteen. Ihan lähitulevaisuuden tavoitteena on, että meillä olisi jatkossakin kaksi tähteä.

Pitäkö huippukokin vaihtaa vuoden välein työpaikkaa?

H.V: Ei. Liian nopea vaihtaminen ei kyllä palvele ketään. Lisäksi on hyvä muistaa, että hyvin tapoihin kuuluu ilmoittaa ajoissa olevansa lähdessä. Näkisin, että joku 2-3 vuotta samassa paikassa on sopiva aika, jonka jälkeen paikkaa kannattaa vaihtaa radikaalisti. On hyvä hakeutua niin erilaiseen keittiöön, että pääsee oppimaan uutta.

Käytetäänkö ravintolakeittiössä liikaa suolaa?

H.V: Ei mielestäni käytetä. Jossain Etelä-Ruotsissa olen kyllä törmännyt aika ronskiin suolan käyttöön, josta voidaan käyttää termiä tönkkösuolattu. Vähäsuolainen ruokavalio ei kuitenkaan ole mikään ongelma. Jos joku asiakas haluaa vähä-

suolaisen annoksen, niin siitä voi ilmoittaa tarjoilijalle. Palvelemme erittäin mielellämme.

Olen kuullut, että huippuravintolassa koki syöväit ruokatunnilta äijäruokaa, eivätkä mitään fileitä, miten on?

H.V: Ihan tavallinen perusruoka maistuu parhaiten. Meidän keittiössä suosikit ovat HK:n Siniestä tehty uunilenkki ja Wigrenin makkaroista valmistettu makkarakieitto. Mitään ruoanlaittovuoroja ei ole, vaan henkilökuntalounaan valmistaa se kenellä sattuu olemaan aikaa. Työkavereita kohtaan ollaan sen verran korrekteja, että näitä kokkauksia ei porukalla arvostella, jos ei nyt ihan pahasti mene kiville.

Mistä tulee sanonta, että mitä hienommassa ravintolassa syö, niin sitä varmemmin jää nälkä?

H.V: Meillä en ole kyllä kokenut tätä ongelmaa, pikemmin annoksia on joskus kehuttu liian suuriksi. On todella ikävää, jos illallisen jälkeen jää nälkäiseksi. Kyllä ruokailun yksi funktio on myös täyttää vatsa.

Tappara vai Ilves?

H.V: Tämä oli helppo kysymys, Tappara.

Kultaisen Kauhan voittaja ratkaistiin Turussa



Annosten viimeistely on tarkkaa työtä. Voittaja Matti Romppasen hummeriannoksesta löytyi vanilja – valkosipulivoissa haudutettua hummeria, hummerivaahtoa, tillifenkolipyretä sekä kurkkua.

Syys-lokakuun vaihteessa järjestetyt Turun Ruokamessut sai mielenkiintoisen lisäohjelman Kultainen Kauha –nimisestä kokkilpailusta. Tapahtuman takana olivat keittiömestarit Aki Wahlman, Hans Välimäki, Markus Aremo ja Heikki Härmä.

Idea sai oikeastaan alkunsa siitä, kun Gastrosia niin moni tuli kyselemään eikö tänä vuonna järjestetä valtakunnallista kokkilpailua. Keskustelimme kollegojen kanssa aiheesta ja päätimme pistää tuulemaan. Tiukasta aikataulusta johtuen tapahtuman ennakkomarkkinointi jäi vähäiseksi. Saimme kuitenkin mukavasti hakemuksia. 32 hakijan joukosta erottui selvästi kuusi kansainvälisen tason osaajaa, joten päätimme toteuttaa kilpailun suoraan kuudella finalistilla yksipäiväisenä, kertoo Aki Wahlman ja paljastaa Markus Aremon olevan nimen keksijä.

Kultainen Kauha –nimi pyrkii kuvaamaan kisan korkeaa tasoa ja kääntyy sujuvasti muille kielille. Itse kilpailun rakenne vastaa pääosin sitä mihin olemme Suomessa ja Ruotsissa tottuneet. Halusimme kuitenkin tapahtuman vastaavan paremmin nykypäivän korkeatasoista todellisuutta, joten perinteiset vadit jätettiin kokonaan pois. Toinen merkittävä ero oli kansainvälinen tuomaristo, Aki Wahlman vertailee ja lupaa tapahtumalle jatkoa myös vuonna 2007.

Kilpailutoita arvioineessa raadissa istuivat Paul Cunningham (Restaurant Paul Lontoo), Rene Rezeppi (Restaurant Noma Kööpenhamina), Jouni Törmänen (La Atelier Du Grout Nizza) sekä Tapio Laine (Sodexho Suomi)

Finaalissa kilpailijat saivat näyttää osaamistaan val-

mistamalla ravintola-annoksen elävästä hummerista sekä kolmen ruokalajin kotiruokapäivällisen. Voittajaksi nousi Matti Romppanen. Palkinnoksi hän sai stipendimatka Italiaan Toscanaan, Rado Sintra –arvokellon sekä 2000 euron rahapalkinnon. Voittaja lähtee lisäksi edustamaan Suomea Nordic Challenge 2007 -kilpailuun Kööpenhaminaan. Toiseksi sijoittunut Jouni Toivanen kuittasi suorituksistaan 1000 euron rahapalkinnon ja pronssipaikan vieneen Tero Siltasen matkakassa karttui 500 euron summalla. Voittaja ja kisan kolmonen tulivat samasta keittiöstä, sillä heidän molempien työnantaja on helsinkiläisravintola Chez Dominique. Tero Siltasen työnäytteitä voi ihailla helsinkiläisen Yume-ravintolan keittiössä. Kultainen Kauha -kilpailu käytiin Metoksen varustamissa keittiöissä.

ROMPPANEN TANSKAAN

Kultainen Kauha -kisan voittaneen Matti Romppasen, 24, salaisuutena oli tasaisuus. Tuomaristo piti hänen annoksiaan selkeinä ja tyylikkäänä, ja kun epäonnistumisia ei tullut millään osa-alueella, oli voittajan ero muihin kilpailijoihin melko selkeä.

Kultaisen Kauhan voittaja kertoo viimeksi kilpailuleensa nuorten kokkikisoissa. Turun tapahtumassa häntä kiinnosti erityisesti se, että voittaja lähtee Suomen edustajaksi Kööpenhaminassa pidettävään Nordic Challenge –mittelöön.

Täytyy myöntää, että meikäläisellä on jonkinlainen kilpailuvietti, joka saa laittamaan itsensä likoon. Mitään suorituspainetta en kuitenkaan kokenut missään vaiheessa ja homma hoitui totutulla rutiinilla. Tämä oli duuni muiden joukossa, itse asiassa mukava vapaapäivä vastineeksi normaalille työrytmille, Matti Romppanen selvittää ja kertoo odottavansa

mielenkiinnolla edessä olevaa edustustehtävää.

- Nordic Challenge on mukana 12 maata. Taso tulee olemaan huippuluokkaa, ja harjoitteluun on panostettava, jos aikoo menestyä. Turun kilpailuun valmistautuminen jäi käytännössä väliin, eikä sitä olisi voinut juuri tehdä, koska pääruoka ja jälkkäri tehtiin korikilpailuna. Nykyinen työ käy kuitenkin hyvin treenaamisesta. Meillä tehdään pieniä annosmääriä ja käytetään monipuolisesti tasokkaita raaka-aineita. Hummerit kuuluvat normaaliin listaan, joten se oli hyvinkin tuttu raaka-aine, Matti Romppanen kertoo.

Porvoon ravintolakoulusta kokiksi valmistunut Matti Romppanen on työurallaan hakenut määrätietoisesti työkokemusta tasokkaita ravintoloista. Englannissa työnantajien joukossa oli yhden Michelin-tähden paikkoja ja myös Jenkeissä paikat edustivat gourmet-tasoa. Suomalaiset nauttivat hänen mukaansa maailmalla kovan työntekijän maineesta.

- Olen aina pyrkinyt vaihtamaan parempaan paikkaan ja löytämään keittiöitä, joista voisin oppia jotakin. Työpaikat ovat yleensä löytyneet siten, että on kävellyt keittiön ovesta sisään, kertonut kuka on ja mitä osaa. Jokaisessa ravintolassa on kuitenkin omalla työllä hankittava oma paikkansa. Duuni on kovaa ja päivät pitkiä, evästää Matti Romppanen ulkomailla lähtijöitä.

Kokin rooli ei hellitä Kultaisen Kauhan voittajalta silloinkaan, kun on aika heittää vapaalle.

- Silloin harvoin kun pääsee matkustelemaan, niin käyn mielelläni tasokkaiden ravintoloissa syömässä ja hakemassa vaikutteita. Välillä on kiva nauttia muiden valmistamaa ruokaa. Yksi juttu mitä olen mielenkiinnolla seurannut on sous vide, jolla uskoisin olevan paljonkin käyttöä ravintolakeittiössä.

Juha Mäyry



Kilpailun kärkikolmikko yhteispotretissa. Vasemmalla pronssitilan vienyt Tero Siltanen, keskellä voittaja Matti Romppanen ja oikealla toiseksi sijoittunut Jouni Toivanen.

Kahvihetki – elämys



Elämysseminaari Helsingissä tiistaina 30.1.2007

Paulig
INSTITUUTTI

Kutsumme sinut seminaariin, joka tarjoaa ainutlaatuisen mahdollisuuden päivittää tietosi suomalaisten suosikkijuomasta kahvista. Toiminnallisen iltapäivän aikana käsittelemme elämyksellisen kahvihetken elementtejä monipuolisesti aina raaka-aineista hygieniaan ja laitteisiin.

- 12.00 Ilmoittautuminen ja tervetulo kahvit
- 12.15 Tutustuminen Pauligin Epok-museoon
- 13.00 Puhtaus on myös puoli juomaa, Farnos
- 13.40 Paulan tarina
- 14.10 Kahvitauko
- 14.30 Kahvi – täydellinen makuelämys, Paulig Instituutti
- 15.15 Keitä, keitä kahvinkeitin – kahvinvalmistuslaitteiden tekniikka tutuksi, Metos
- 16.00 Tilaisuus päättyy

Paulig Instituutti
Gustav Pauligin katu 5, Helsinki (Vuosaari)
Katso ajo-ohje: www.pauliginstituutti.fi

Varaa paikkasi heti!

Seminaarin hinta on 35 euroa (alv.0%) sisältäen materiaalin, tarjotut sekä tuotepaketin. Ilmoittautumiset 15.1.2007 mennessä anitta.heiskanen@farnos.com tai puhelimitse numeroon 0204 877 635. Mukaan mahtuu 40 nopeinta ilmoittautujaa.

AROMI

Farnos

iittala

metos

Paulig

Kuopiossa panostetaan yhteistyöhön



Koulutuspäällikkö Markku Hemming kertoo Savon ammatti- ja aikuisopiston keittiön saavutaneen korkean käyttöasteen. Nykyaikaisilla laitteilla varustettu tila palvelee oman talon opetus- ja ravintola-alan lisäksi laajaa yhteistyökumppaniverkostoa.

Viime vuosina suomalaiset ravintolalan oppilaitokset ovat investoineet voimakkaasti opetustilojen ja välineiden nykyaikaistamiseen. Yhä useammassa oppilaitoksessa opiskelijat voivat perehtyä samanlaisiin laitteisiin ja prosesseihin kuin mitä he työelämässä tulevat kohtaamaan.

Kuopiossa toimiva Savon ammatti- ja aikuisopisto Savonia on uusiutunut opetuskeittiöitään pienin askelin. Viimeisimmät hankinnat tehtiin opetuskeittiö ykköseen, jonka varustus täydentyi Pacojet-laitteella, induktioparilalla sekä omavalvontajärjestelmällä, joka kerää Metos SelfCooking Centerin ja Metos Proveno -kombipadan tiedot.

- Opetuskäytön lisäksi keittiö palvelee myös laajaa yhteistyöverkostoamme. Teemme alan yrityksille esimerkiksi tuotetestauksia, järjestämme koulutuksia ja kokeilemme reseptiikkaa. Kaikki tämä edellyttää nykyaikaisia laitteita ja tiedonkeruumenetelmiä, koulutuspäällikkö Markku Hemming kertoo.

- Yhteistyötä tehdään myös opetuspuolella. Alueen keittiömestarit ovat olleet innolla jakamassa tietoa. Meillä on ollut esimerkiksi riistaan ja suklaaseen perehtyneitä mestareita täydennyskouluttajina, Markku Hemming jatkaa.

Myös Savoniassa on päästy nauttimaan ammattikeittiöalan vetovoimasta. Markku Hemming kertoo, että kurseille riittää hyvin hakijoita. Erityisen ilahdunut hän on siitä, että valmistuneilla on työmarkkinoilla kysyntää.

- Esimerkiksi Kuopion ja Nilsian alueella ammattiosaajista on kova pula. Viimeisimmän kurs-

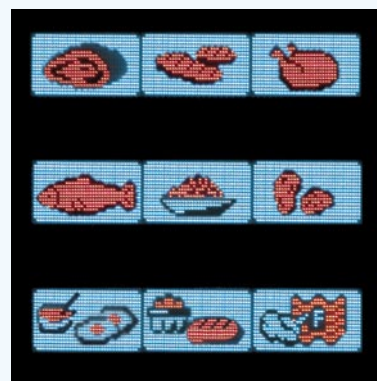
sin osanottajalistalta löytyy oppilaita aina Tampereelta, Kajaani ja Vammalaa myöten, joten meidän oppilaitoksella tuntuu olevan imua.

Markku Hemming uskoo, että uusi tekniikka tulee vielä edelleen muuttamaan alan työtapoja, mutta uskoo vahvasti, että koulutettuja ammattilaisia tarvitaan jatkossakin.

- Nuorten ja aina välillä kokeneempienkin opiskelijoiden kanssa keskustellessa nousee aika usein esille ajatus siitä, mihin kokin ammattitaitoa tulevaisuudessa tarvitaan. Itse näkisin niin, että uusi tekniikka antaa pikemmin mahdollisuuden hyödyntää omaa ammattitaitoa monipuolisemmin ja tehokkaammin.

Juha Mäyry

Nyt 9 ruokalajiryhmää kuvasymbolein



Uudistunut Metos SelfCooking Center - lisää älykkäitä kypsennysprosesseja

Markkinoiden ainoa automaattinen kypsennyskeskus, Metos SelfCooking Center koki mittavan uudistuksen syyskuun lopulla. Uusissa SelfCooking Centereissä on nyt entistä monipuolisempi valikoima valmiita kypsennysprosesseja, joiden käyttö on äärimmäisen helppoa. Näitä automaattisesti tuotteen mukaan säätyviä älykkäitä kypsennysprosesseja on nyt jo lähes 60.

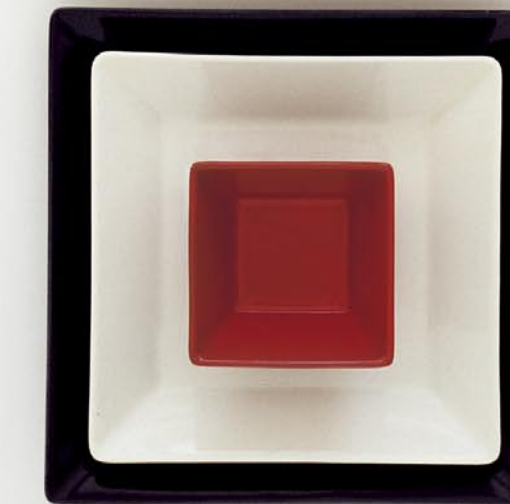
Metos SelfCooking Centeriä ei tarvitse ohjelmoida lainkaan. Käyttö on täysin toisenlaista kuin perinteisten yhdistelmäuunien. Oleellista on toivottu lopputulos, ei kuinka se teknisesti on saatu aikaan. Käyttö on uskomattoman helppoa: valitse tuote ja millaisen kypsennystuloksen haluat – siinä kaikki! SelfCooking Center valitsee itse automaattisesti parhaat mahdolliset kypsennysolosuhteet (lämpötilan, ajan, kosteuden ja ilmavirran muodostaman kokonaisuuden) halutun lopputuloksen saavuttamiseksi. Käyttäjän ei tarvitse testata ja miettiä mikä lämpötila, kosteus, aika tai ilmavirran voimakkuus olisi kullekin tuotteelle sopiva. Arvailu, jatkuva säätäminen ja kypsennyksen tarkkailu on historiaa ja käyttäjällä jää enemmän aikaa oleelliseen, kuten asiakaspalveluun, ruokalistan ja reseptiikan kehittämiseen, oikeaan tuotekehitykseen, kauniiseen esillepanoon ja viimeistelyyn.

Metos SelfCooking Center tuli markkinoille toukokuussa 2004. Myös aivan ensimmäisiin SelfCooking Centereihin voidaan päivittää viimeisin tutkimustieto, uudet älykkäät kypsennysprosessit sekä muut ominaisuudet, joita runsaan kahden vuoden ajan kestänyt ja edelleen jatkuva tutkimustyö ja asiakaspalaute on tuottanut. Tämä on merkittävä etu, koska näin jo aiemmin hankitusta laitteesta saadaan uuden veroinen. Kysy päivityspakettia Metokselta. Päivitys tapahtuu siististi ja nopeasti yhdellä käynnillä, eikä asennus aiheuta katkosta keittiön tuotantoon.

Kaikissa uusissa SelfCooking Centereissä viimeisimmät edistykelliset toiminnot ovat luonnollisesti vakiovarusteena ilman lisähintaa. Olet tervetullut tutustumaan Metos SelfCooking Centerin uusiin ominaisuuksiin Metos Centeriin Keravalle tai muihin Metoksen järjestämiin koulutus- ja esittelytilaisuuksiin.

Juha Jokinen

Uutta järkeä kattaukseen



NERO

design Pekka Harni

Nero on tehty katettavaksi ja tarjottavaksi. Jo älykkään yhdistelävyytensä vuoksi siihen syntyy vahva tunneside, ajatus omasta elämästä.



STOCKMANN *Helsinki*

Grilliherkkukuja aamusta iltaan

Helsingin keskustassa sijaitseva Stockmann Herkku on ruokakauppa, joka tunnetaan erinomaisesta valikoimasta, hyvästä palvelusta sekä myyntivolyymista, joka on lattianeliöihin suhteutettuna ylivoimaisesti Suomen suurin. Herkun grillipisteessä pysähdettiin kesällä 2005 miettimään grillipisteen tulevaisuutta. Kauppa kävi kyllä hyvin, mutta neljä kymmenen vuotta vanhaa varrasgrillia eivät enää yksinkertaisesti pysyneet myynnin vauhdissa. Ratkaisuksi tuli se, että vanhat grillit vaihdettiin Metoksen SelfCooking Centereihin, automaattisiin kypsennyskeskuksiin.

AAMURUTIINIT UUSIKSI

Stockmann Herkun grillipisteen työpäivä alkaa kello seitsemän. Henkilökunnalla on kaksi tuntia aikaa laittaa paikat kuntoon ennen kuin ensimmäiset asiakkaat tulevat myymälään. Aikaisemmin aamun ensimmäinen tehtävä oli laittaa grillattavat tuotteet, kuten kokonaiset broilerit kypsymään heti seitsemältä, mikäli halusi saada ne valmiiksi asiakkaiden tullessa kello yhdeksän. Kypsennys kesti siis aikaisemmin peräti kaksi tuntia. Uudet SelfCooking Center -kypsennyskeskukset ovat siis puristaneet valmistusajasta 75%.

Grillimestari voi käynnistää automaattisen kypsennysprosessin vasta noin puoli tuntia ennen ensimmäisten asiakkaiden saapumista. Vain noin puolessa tunnissa kypsennyskeskuksilla valmistuu kerralla jopa 72 kokonaista grillattua broileria.

GRILLIBROILERI ON KESTOSUOSIKKI

Stockmann Herkun grillibroilereiden kuukausimenekki lasketaan tuhansissa kiloissa ja muitakin grilliherkkukuja lähinnä porsaanlihaa eri muodoissa menee useita satoja kiloja. Vaikka tarjonta monipuolistuu koko ajan, on grillattu broileri

säilyttänyt ykkösasemansa. Se on usein alkuvuodesta kampanjatuotteena, jolloin menekki on vieläkin hurjempaa.

Laaja ja laadukas tuotevalikoima on Stockmann Herkun tavoite ja se näkyy ja toteutuu myös grillipisteessä. Houkuttelevassa myyntitiskissä on tarjolla tavallisesti 10-15 erilaista tuotetta: possua löytyy noin kuutta lajia, paria savustettua tuotetta ja broilereita useissa eri muodoissa. Myös siivuina myytävät herkulliset ja mehukkaat paahtopaistit kypsyvät uusissa SelfCooking Centereissä.

Ketkä sitten ostavat Stockmannin grilliherkkukuja?

- Erittäin merkittävän kuluttajaryhmän muodostavat ikääntyneet ja eläkeläiset, kesällä tietysti turistit sekä eväsretkille ja piknikeille suuntaavat ihmiset, luettelee grillipisteestä vastaava grillimestari Petri Nieminen.

Stockmannin Herkun asiakasvilinää tarkkailemalla on helppo uskoa tilastoja, joiden mukaan seniorikansalaiset ovat merkittävä asiakasryhmä, jota on syytä kuunnella ja palvella. Kuten tiedämme, tässä segmentissä sekä asiakkaiden lukumäärä että heidän ostovoimansa kasvavat koko ajan.

NOPEA REAGOINTI TÄRKEÄÄ

Petri Nieminen kertoo, että grillipisteen remontti ei ollut pelkkä laiteinvestointi, vaan sen yhteydessä otettiin koko valmistusprosessi kriittisen tarkastelun alle.

- Yksi tärkeimmistä muutoksista on ollut se, että uusien laitteiden nopeuden ja tehokkuuden ansiosta myytävät tuotteet ovat tuoreempia ja kysynnän nopeisiin vaihteluihin voidaan reagoida nopeammin.

Aikaisemmin meni helposti tunnista puoleentoista vanhojen varrasgrillien purkamiseen ja puhdistukseen.

Nopean kypsennysprosessin ansiosta esillä on aina näyttävä valikoima. Jos jotain tuotetta menee yllättäen paljon pienessä ajassa, niin sitä saadaan nopeasti lisää eikä myyntitiski ehdi näyttää tyhjältä.

Myös kypsennyshävikki on pienentynyt. Asiakkaat havaitsevat sen mehukkaampina tuotteina, grillipisteen hoitaja parantuneena myyntikatteenä. Enää eivät tuotteet kuiva tarpeettomasti ja raha leijaile höyrynä ilmaston kautta ulos. Kaikki myymälässä työskennelleet tietävät, että uuden tekniikan ansiosta säästyneellä työajalla on käyttöä. Aikaa ja energiaa voidaan suunnata entistä enemmän asiakkaiden palvelemiseen.

VALMIISTA PROSESSEISTA APUA

Uusilla laitteilla grilliherkut myös syntyvät helposti.

- Kyllä minäkin alussa, kun nuo uudet laitteet tulivat, ajattelin, että ohjelmoin sinne muistiin lämpötiloja ja aikoja. Pian huomasin, että nuo valmiit toimintokuvakkeiden takana olevat kypsennysprosessit toimivat loistavasti, joten en minä sitten viitsinytkään käyttää aikaa tarpeettomaan ohjelmointiin, kertoo Petri Nieminen. Metos SelfCooking Centerissä käyttäjä päättää, millaisen hän kypsennettävästä tuotteesta haluaa ja laite valitsee itse käytettävän kypsennystavan ja tekniikan eli esimerkiksi paljonko käytetään höyryä, missä lämpötilassa ja kuinka kauan. Joka kerta yksilöllisesti optimoitava kypsennystapa takaa laadun ja nopeuden.

- Näiden laitteiden käyttö ei tosiaan vaadi mitään avaruusgeometriaa, Petri Nieminen toteaa. Osuva vertaus. Käyttäjähän sen parhaiten tietää.

UUSIA SUUNNITELMIA

Lisätuna kypsennyksen ohessa on tapahtunut merkittävä muutos laitteiden puhdistuksessa. Aikaisemmin puhdistustyöntekijöiltä meni helposti tunnista puoleentoista vanhojen varrasgrillien purkamiseen ja puhdistukseen. Rasvan, mausteiden ja marinadien korkeissa lämpötiloissa synnyttämä lika on tunnetusti yksi hankalimpia puhdistettavia ja vaatii voimakkaita aineita.

Nyt puhdistus tapahtuu täysin automaattisesti ilman sitoutunutta työvoimaa käteville pienillä tableteilla ja usein kokonaan työajan ulkopuolella. Aamulla kaikki on hohtavan puhdasta ja valmiina käyttöön.

Haastatteluhetkellä tavaratalon laajennusprojekti oli täydessä vauhdissa. Aikanaan myös Stockmann Herkku siirtyi Keskuskadun alle. Nykyiseen grillipisteen toimintaan rakennusprojektilla ei ole ollut suurta vaikutusta. Tulevaisuus on mahdollisuuksia ja haasteita täynnä.

- Hyvän ja kannattavan grillipisteen haaste on pitää valikoima hyvänä ja oikeana ja asiakkaat tyytyväisinä. Tämä tarkoittaa sitä, että asiakkaat ovat tyytyväisiä ostamiinsa tuotteisiin joka kerta, korostaa Petri Nieminen tasaisen laadun



merkitystä.

Uudistukset avaavat aina myös uusia mahdollisuuksia. Petri Nieminenkin aikoo lisätä yön yli tapahtuvaa automaattista matalalämpökypsennystä tuotteiden valmistuksessa. Naudanlihan kypsennyksessään sanonta "hiljaa hyvä tulee" pitää aika hyvin paikkansa.

Juha Jokinen





Holiday Club Kuusamon Areenan sydämenä on kodikas Sporttibaari, josta aukeaa näkymät keilaradoille ja muille urheilukentille. Holiday Club Kuusamo kuuluu Sokotel Oy:n omistamaan Holiday Club Hotels -ketjuun. Ketjussa on viisi muuta kylpylää.

Holiday Club Kuusamon Tropiikki



Kokki Janita Saukkonen ja Sami Salonen ovat tyytyväisiä uusitun keittiönsä laitteistukseen, nopea Metos-induktioliesi, Metos SelfCooking Center ja Metos -kombipata tuovat oman piristyksensä teräksen keskelle.

Kylpylähotelli Holiday Club Kuusamon Tropiikki on kasvanut ja uudistunut samaa tahtia Kuusamon alueen matkailijamäärien kanssa. Alueen palvelut luontomatkailijoille ja sporttisempien lajien harrastajille ovat olleet tasaisessa kasvussa aikojen alusta saakka ja viimeinen vuosikymmen on ollut turismia lisäävien investointien suhteen varsin vauhdikas. Yksi perinteisistä retkiohjelmista on ollut vierailu rajavyöhykkeen tuntumaan. Varsinkin kaukaisimmille turisteille tämä on ollut henkeäsalpaava elämys, josta on riittänyt kerrottavaa aina lapsen lapsille saakka. Legendasta on nyt siirrytty uuteen aikakauteen, kun Kuusamoon avattiin tämän vuoden lokakuussa valtakunnallinen rajanylityspaikka. Sen tuomista eduista ollaan paikkakunnalla vielä montaa mieltä, tuleeko rahaa vai lähteekö rahaa. Paikalliset retkiyrittäjät tuottavat jo retkiä rajan yli, retkipaketti sisältää kaiken tarvittavan aina viisumeita myöten.

Kylpylän yhteyteen on rakennettu uusi Holiday Club Kuusamo Areena, monipuolinen harraste- ja viihdekeskus. Areenalla on kuusiratainen keilarata, jossa järjestetään myös hohtokeilausta. Areenalla voi lisäksi pelata sulkapalloa, tennistä, lentopalloa tai salibandya. Areenan sydämenä on Sporttibaari, josta aukeaa näkymät keilaradoille ja muille urheilukentille. Sporttibaarissa on tilaa isoillekin tapahtumille. Meganäyttöiltä

voi seurata ajankohtaisia urheilutapahtumia tai keskittyä tarinoimaan ystäviensä kanssa kodikkaassa takkanurkkauksessa. Anniskeluvarustus on varsin mukkea.

Yksi tärkeimmistä uudistuksista on ollut myös pääkeittiön uudistaminen. Keittiö ravitsee sesonkiaikaan lokakuusta huhtikuuhun huipusaan jopa tuhat asiakasta päivittäin, koostuen aamupalasta, lounaasta, päivällisestä ja à la carte -listasta. Edellinen keittiövarustus palveli viitisentoista vuotta, muisteli keittiömestari Mikko Posio, joka vuonna -90 aloitti samaisessa keittiössä kokkina. Edellisenkin keittiön kokonaistoimittaja oli ollut Metos. Muuten uudistus oli täydellinen, vain joitakin läpiantokaappeja, kattohyllyjä ja pöytiä jätettiin jatkamaan palvelustaan. Lämpimän ja kylmän keittiön linjat rakennettiin soveltuvilla Proff-keittiökalusteilla. Uuneiksi valittiin yksi vaunutäyteinen ja yksi kymmenjohteinen Metos MCM-kombi-uuni ja tämän päälle torniksi Metos SelfCooking Center.

- Mitä enemmän olen perehtynyt, sitä enem-

män olen vakuuttunut Metos SelfCooking Centerin ylivoimaisuudesta lopputuloksen ja käytön helppouden suhteen, kertoo kokki Sami Salonen. Kiireiden keskellä tulee asiat monasti tehtyä vaan vanhalla mallilla, mutta tähän astiset kokemukset rohkaisevat, jatkaa Sami. Lisäksi varsin hyödylliseksi on osoittautunut aikaa säästävä Metos Viking Pro -kombipata, jossa valmistuu joka päivä nopeasti poronkäristykselle perunamuusi, jälkiruokakiisselit ja aamupuuro. Kustannuspuolella ravintolakeittiössä astianpesulla on varsin merkittävä rooli ja tästä syystä pesukoneeksi valittiin astianpesun kustannuksia tehokkaasti leikkaava Metos ICS+ -astianpesujärjestelmä.

Parhailaan lunta ripottelee harvakseltaan Kuusamon korkeudelle ja pitkälle kevääseen kestävä talvisesonki on heräämässä kesäuniltaan.

Juha Björklund





metos
kitchen intelligence®

LÄMPÖTILAT HALLINTAAN KAIKISSA OLOSUHTEISSA

Metos Burlodge -vaunu mullistaa ruoanjakelun

Burlodge-ruoanjakelujärjestelmä on suunniteltu vaativaan sairaalaympäristöön. Yhteinen nimittäjä kaikille Burlodge-vaunuille on erinomainen lämpötilanhallinta. Innovatiivisten ratkaisujen ansiosta kylmä- ja lämpösäilytystä tarvitsevat ateriakomponentit säilyttävät oikeat lämpötilat kaikissa olosuhteissa. Monipuolisten ominaisuuksien ja kattavan lisävarustevalikoiman ansiosta Burlodge mukautuu vaivattomasti erilaisiin toimintaympäristöihin – ilman kalliita erikoisastioita.

Tervetuloa tutustumaan Burlodge-vaunuihin!

Burlodge-ruoankuljetusjärjestelmä on nähtävillä ja kokeiltavissa Keravan Metos Centerissä.

Holiday Club Kuusamon Tropiikin Metos ICS+ -astianpesujärjestelmä säästää astianpesun kustannuksia ja luontoa. Uunitorni tuo tehoa lattianeliöiden käyttöön. Metos Viking Pro -kombipata on tehokkaassa käytössä päivittäin, käristykset, muusit ja kiisselit valmistuvat nopeasti.



Novaflex-tarjotinvaunu

Eristetty väliseinä jakaa tarjottimen kahteen eri tilaan. Lukuisia mahdollisuuksia ruoan kuljetukseen ja säilytykseen joko kuumana tai kylmänä. Soveltuu myös cook & chill-toimintaympäristöön.



Multigen- ja Minigen-ruoankuljetusvaunut

Monipuolinen järjestelmä hajautettuun jakeluun. Toimii tarjoilun apuna sekä soveltuu myös cook & chill-toimintaympäristöön.



RTS-tarjotinvaunu

Eristetty väliseinä jakaa tarjottimen lämpö- ja kylmäsäilytettävään puoleen.



Kylmätyöpöydät ja neutraalit kalusteet on valittu Metos Proff -sarjan tuotteista, jotka antavat keittiölle yhtenäisen ilmeen.



Induktioliedet helpottavat työskentelyä ja vähentävät keittimen lämpökuormaa.



Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 39 13 Fax 0204 39 4360

www.metos.com



Ruoan laatu on aihe, josta jokaisella on oma mielipiteensä. Jo vanha viidakon sananlaskukin tietää, että makuasioista ei voi kiistellä. Toinen viisaus neuvoo, että asiakas on aina oikeassa.

Laatua voi yrittää määritellä, vakioida ja kehittää loputtomiin, mutta pohjimmiltaan on aina kyse mielikuvasta, joka syntyy asiakkaan päässä. Asiakkaalla saattaa olla ravintolan ovesta sisään astuessaan valmiiksi muodostettu vankka mielipide tietyn ruokalajin mausta. Nämä aikaisemat kokemukset vaikuttavat siihen millaiseksi maku koetaan. Myös liian korkealle ladatut odotusarvot saattavat laskea sinällään hyvän annoksen pisteet asteikon alarajalle. Ruoka on ehkä ollut laadultaan tasaista, mutta taso ei ylitä asiakkaan asettamaa rima. Näitä odotusarvoja luodaan esimerkiksi mainonnalla, hinnoittelulla sekä ennen kaikkea aikaisemmillä kokemuksilla kyseisestä ravintolasta.

Kuinka usein meille onkaan käynyt niin, että ruoka on ollut maukasta ja ehkäpä jopa ylittänyt odotukset, mutta huono palvelu on pudottanut pisteet nolille tai miinuksien puolelle. Musiikki on ehkä soinnut liian kovalla. Viereisen pöytäseurueen känninen örvellys on kenties vienyt maton alta romanttiseksi tarkoitettua illallisesta. Teki keittiö miten hyvää ruokaa tahansa, niin tupakansavua vierekköisen asiakkaan pistekuppi menee varmasti nurin, jos hänet joudutaan tilanpuutteen vuoksi plaseeraamaan savulliselle puolelle. Syitä voi olla lukemattomia. Valitettavan usein kuitenkin kuulee tylästi sanottavan, että siellä ravintolassa on huonoa ruokaa, sen enempää yksilöimättä mikä oli vinossa.

Myös sanahirviö hinta – laatusuhde on pesiytynyt suomalaisen ravintolasanastoon. Mikä on sopiva hinta - laatusuhde, kuka sen määrittelee ja millä perusteilla? Suurelta osin kyse on mielikuvista. Voisi väittää, että tietyn pääraaka-aineen sisältävän ruoan pitäisi maksaa eri ravintoloissa suunnilleen saman verran. Näin ei kuitenkaan ole. Asiakkaat hyväksyvät sen, että erilaisilla laatu-tekijöillä perustellaan suuretkin hintaerot. Ja nyt tarkoitan hinnan venyttämistä ylöspäin.

Ihmiset haistavat ja maistavat eri tilanteissa eri tavalla ja jotkut ovat värisokeita. Haasteena on se, kuinka nämä asiat voidaan vakioida.

Vai oletko kuullut ravintolasta, joka ilmoittaa olevansa kilpailijoita edullisempi, koska tarjolla oleva entrecôte on hieman heikompileatuinen? Onko toisessa kahvilassa kolme euroa maksava kahvikuppi kolme kertaa laadukkaampaa, kuin paikassa, jossa kupillinen maksaa euron? Toki myös kahvilan tai ravintolan sijainti ja miljöö vaikuttavat asiaan.

Mitkä tekijät sitten määrittelevät ruoan laadun? Pystytäänkö ruoan laatu varmistamaan reseptiikalla? Tarvitaanko keittiön paljon puhuttu laatu-järjestelmä ja siitä kertovat sertifiikatit seinille? Totuus on, että ruokaa tuotetaan yhä monissa keittiöissä sattumanvaraisesti. Mutu-pohjalta ponnistettaessa, jolloin laatu on kaikkea muuta kuin ennalta määriteltyä. Usein reseptiikka on kyllä olemassa, mutta sitä ei osata käsitellä ja siihen sitoutuminen on heikkoa.

Toisaalta ruoan arviointi perustuu suurelta osin aistinvaraiseen arviointiin niin näkö-, haju-, maku-, tunto- ja joskus jopa kuuloaistin osalta. Ihmiset haistavat ja maistavat eri tilanteissa eri tavalla ja jotkut ovat värisokeita. Haasteena on se, kuinka nämä asiat voidaan vakioida.

Ennen ruoan valmistusta tulee kiinnittää huomio laadukkaisiin raaka-aineisiin ja niiden oikeaan säilytykseen. Molemmat usein toistettuja perusasioita, jotka kuitenkin luvattoman usein unohtuvat. Reseptistä selviää tarvittavat raaka-aineet, niiden määrät ja selostus valmistusvaiheista ja yleensä myös kypsennystapa, usein kuitenkin vain kypsennyslämpötilan ja ajan muodossa.

Valmistusta mietittäessä on mentävä henkilökohtaisuuksiin. On syytä miettiä, ovatko taidot keittiön jokaisella kokilla riittävät, niin että saadaan tuotettua haluttua laatua. Olemme kaikki erilaisia. Joku toinen tarvitsee yksityiskohtaisemman perehdytyksen ja ohjeistuksen kuin toinen. Ei kokkareisesta perunamuusista

valittanutta asiakasta voi lohduttaa sillä, että huomenna meillä on taas hyvää ruokaa, kun Reiska on keittiössä.

Harvinaisempaa on kuvata millaista valmiin ruoan pitäisi olla. Kuva kertoo enemmän kuin tuhat sanaa – ei hullumpi sananlasku tuokaan. Reseptin oheen liitetty valokuva ei kuitenkaan kerro kaikkea. Tuotteen sisälämpötila ei edelleenkään kovinkaan yleisesti kiinnitetä huomiota. Valitettavan usein uunista vakiovarusteena löytyvän kypsennysmittarin käyttö jää satunnaisiksi. Kuitenkin sisälämpötila on yksi tärkeimmistä kypsennystä ohjaavista tekijöistä. Vaikka ruoan laatua joudutaankin paljon kuvailemaan abstraktein asioin, on sisälämpötila niitä harvoja asioita, joka voidaan määritellä tarkasti.

Valmiin ruoan optimaalista laatua voidaan sisälämpötilan lisäksi kuvata rakenteeseen ja väriin perustuvien adjektiivein, esimerkiksi sisälämpö +85°C, pinta rapea ja väri kullanruskea. Ruoan laatuun vaikuttaa paitsi valmistus- ja kypsennysprosessit ja niiden oikea-aikaisuus, myös ruoan säilytysaika ennen tarjoilua sekä itse tarjoilu. Ruoka ei tunnetusti lämpösäilytyksessä parane (paitsi ehkä lihakeitto maultaan, toimituksen huomio). Ruoan gastronomisen ja hygieenisen laadun huononemisen lisäksi hävikki kasvaa. Lämpökaappiin valmistaminen ei tuo asiakkaalle lisäarvoa. Valmistuksen tehokkaalla jaksottamisella voidaan parhaimmillaan säästää laiteinvestoinneissa. Jaksotuksen ansiosta voidaan tulla toimeen numeroa pienemmällä yhdistelmäuunilla tai jättää jopa yksi pata hankkimatta.

Kaikkiin ruokatuotteen laatuun vaikuttaviin tekijöihin ei varmaankaan pystytä määrittelemään aukotonta mittaria. Keittiön toimintaprosesseja voidaan kuitenkin kuvata auki ja saada tätä kautta toimintaan systemaattisuutta ja tehokkuutta. Vakioidun ja entistä yksityiskohtaisemman reseptiikan avulla itse ruokatuotteen laatu voidaan määritellä tarkemmin ja pitää halutulla tasolla. Jotta näihin tavoitteisiin päästään, nousee keittiöhenkilökunnan sitoutuminen määritelyihin toimintatapoihin avainasemaan.

Oppimista, tehtävää ja kehitettävää siis riittää. On kuitenkin ilahduttavaa havaita, kuinka laadun kehittämisessä on menty eteenpäin. Samaan aikaan, kun uusi laitekoneologia on tuonut helpotusta prosessin ohjaamiseen ja seurantaan, on ruokatuotantohenkilöstö ottanut entistä aktiivisemmän roolin oman työnsä kehittämisessä. Ammattilaisten ja koko alan lisääntynyt arvostus ovat tulleet tekojen myötä, ei puhumalla.

Janne Tirkkonen
Kirjoittaja on Metoksen kehityspäällikkö



Laadulla kasvot on monet

Laatua voi yrittää määritellä, vakioida ja kehittää loputtomiin, mutta pohjimmiltaan on aina kyse mielikuvasta, joka syntyy asiakkaan päässä.



Vasemmalta Sylvi Suuronen, Eija Sarajärvi, Tiina Vuorela, Sari Hämeenaho, Anja Luomanperä, Terttu Pikkarainen, Anja Kulusjärvi, Helvi Mursu. Ruokapalvelun uudet näyttävät työasut otettiin käyttöön nyt marraskuun alussa.



Saarenkylän aluekeittiö sijaitsee Rovaniemellä Nivavaaran taajamassa Napapiirin ylä-asteen yhteydessä. Koulun ruokasali on värikäs ja valoisa, koristeena omien oppilaiden tekemät grafiikat.

Rovaniemen kaupunki ja Rovaniemen maalaiskunta yhdistyivät yhdeksi Rovaniemen kaupungiksi 1.1.2006 lähtien. Käytännössä kuntaliitoksissa alueellinen yhdistyminen alkaa jo huomattavasti aikaisemmin ja julkaistu muutospäivämäärä on lähinnä kirjanpito- ja hallintotekninen yhdistyminen on aloitettu käytännössä reilusti aikaisemmin ja henkinen valmistautuminen on saattanut kestää toista vuosikymmentä ja teiden varsilla jo useita vuosia ennen mahdollista kansanäänestystäkin. Ruokapalveluun liittyvissä asioissa yhteistyötä on keuhkeisten kuntien välillä tehty jo aivan 2000-luvun alusta lähtien yhteisen elintarvikkeiden hankintarenkaan puitteissa ja hankkimalla yhteisiä it-ohjelmistoja.

ROVANIEMEN RUOKAPALVELUKESKUS

Tänään Rovaniemen Ruokapalvelukeskus tuottaa ateriapalveluja arkipäivisin noin 11000:lle kaupunkilaiselle. Asiakaskunta koostuu päiväkotilapsista, ala- ja yläasteen oppilaista, lukio- ja työpaikkaruokailijoista, päiväkeskusasiakkaita sekä ikäihmisistä kotona ja laitoksissa. Ruokapalvelukeskuksen alaisuuteen kuuluu Rovaniemellä 18 ruokaa valmistavaa keittiötä, joista monitoimikeittiötä on kolme, lisäksi yhdeksän koulukeittiötä, kaksi hoitolaitoksen

keittiötä ja kaksi päiväkotia. Jakeluperiaatteella toimivia palvelukeittiötä kouluissa, päiväkodeissa ja muissa kohteissa on yhteensä 43 sekä 21 jakelupistettä, johon kuljetetaan vain ruoka. Työntekijöitä organisaation palveluksessa on yhteensä noin 100. Ruokapalvelukeskuksesta vastaa ruokapalvelupäällikkö Marja-Kaisa Huotarinen apunaan neljä muuta asiantuntijaa. Tarjoitusten aterioiden kappalehinta vaihtelee välillä 1,80 ja 5,50 euroa, riippuen lähinnä valmistettävien aterioiden määrästä yksikköä kohden ja keittiön sijainnista.

ALUEKEITTIÖN ARKIPÄIVÄ

Tässä artikkelissa käymme tutustumassa Rovaniemellä Saarenkylän Nivavaaran 10 000 asukkaan taajamassa Napapiirin ylä-asteen yhteydessä sijaitsevaan Saarenkylän aluekeittiöön. Tämä koulun yhteydessä toimiva keittiö uusittiin ja laajennettiin monitoimikeittiöksi syyslukukauden alkuun vuonna 2004. Keittiöpäällikkönä toimii Sari Hämeenaho. Keittiö valmistaa 2000 lounasta, josta noin 1450 kuljetetaan lämpimänä ulos muihin alueen kouluihin ja päiväkoteihin. Kaukaisin jakopiste sijaitsee 20 kilometrin päässä aluekeittiöltä. Jakelusta huolehtii posti neljän jakeluauton turvin. Keittiöltä ruoka haetaan 9.15 – 10.00 välisenä aikana. Keittiön

työpäivä alkaa klo 7.00 ja päättyy klo 16.00. Ilta- ja viikonloppu-työt tehdään esivalmistelutyöt seuraavan päivän lounaalle.

TEHOKASTA TUOTANTOA

Monitoimikeittiö on jaettu logistisesti lämpimään keittiöön, dieettikeittiöön, esikäsittelyyn ja astianpalautukseen ja pesuun. Saapuva tavara ja varastot sijaitsevat eri päädyssä kuin lähtevä ruoka ja kuljetuspakkausten sekä astioiden käsittely ja puhdistus. Ruoanvalmistuksessa käytetään pääosin kolmea Metos Proveno-kombipataa, kolmea SelfCooking Centeriä ja yhtä kaksiosaista Metos Futuramarvel –painekeittoaappia. Kuljetuslaatikoiden pesu tapahtuu omassa huoneessaan heti lastauslaiturien vieressä, jonka pesukoneena on Metos LP –patapesukone. Jakelu- ja valmistusastiat pestään keittiön pesuosastolla erillisellä Metos WD-100GR –raepesukoneella. Oman koulun astianpesua ohjaa kustannuksia ja ympäristöä säästävä Metos ICS+ –astianpesujärjestelmä.

DIEETIN VALMISTAMINEN JA PAKKAAMINEN ON AIKAAVIEVÄÄ

Valmistettavista annosmääristä on dieetin osuus noin 5 %. Tämä on yleensä nykyisten tuotanto-

Dieettikeittiö valmistaa jo noin 5 prosenttia kaikista annosmääristä. Esikäsittelytilasta löytyy monta oivallusta, joilla on parannettu työergonomi- ja turvallisuutta. Korkeussäätöpöytä, suuret altaat ja runsas pöytätila ovat saaneet käyttäjiltä kiitosta.



Saarenkylän aluekeittiö

satsaa myös silmänruokaan



tokeittöiden työmäärästä se aikaavievin osuus, kun ottaa huomioon valmistettavien annoslajien määrän ja työssä tarvittavan huolellisuuden. Eri-tyisesti täältä Napapaperiin ylä-asteelta haluttiin lähettää tiedustelu maamme muille ammatti-keittiöille, millaisia gn-astioiden merkintätapoja on käytössä kuljetukseen ja jakeluun meneville dieettiannoksille, kuinka teet astioihin helposti irrotettavat nimilaput. Vinkkejä voit lähettää Sari Hämeenaholle, sari.hameenaho@rovaniemi.fi.

UUTTA ILMETTÄ KEITTIÖÖN

Rovaniemen ruokapalvelukeskuksen juuri uusitut värikkäät työasut näkyvät edellisen aukeaman kuvassa. Samat kaupungin yleisesti käytämät grafiikat toistuvat toimipisteiden somistuksessa. Hyvin viimeistelty yleisilme kertoo yleensä myös siitä, että myös lautasella on maku kohdallaan.

Juha Björklund

Saarenkylän aluekeittiön pesuosasto on erotettu muusta keittiöstä omaksi osastokseen ja siitä avautuu saliin itsepalautusyksikkö. Pesua ohjaa astianpesun kustannuksia ja luontoa säästävä Metos ICS+ -järjestelmä.

Tuotantokeittiön valmistuslaitteiksi on valittu kolme vaunutäyttöistä Metos SelfCooking Centeriä, kaksiosainen Metos Futuramarvel -painekeittokaappi sekä kolme Metos Proveno -kombipataa.



Kuljetuslaatikot pestään heti lastauslaiturin vieressä sijaitsevassa erillisessä pesuhuoneessa. Koneena on kaksi laatikkoa rinnakkain pesävä Metos LP-2. Laatikot kuivataan ja varastoidaan omilla hyllyillään.

Ruuanvalmistuksessa ja jakelussa käytetyt astiat ja välineet pestään pesuosaston raapeus-koneessa. Kone on Metos WD-100GR läpisyöttömalli.



Metos VarioCooking Center®

Valitse tuote, määrittele lopputulos – siinä kaikki!



Tervetuloa Keravan Metos Centeriin tutustumaan uuteen kypsennysteknologiaan.



Metos VarioCooking Center® on kaikkea tätä:

- pastakeitin
- rasvakeitin
- tehokas ja turvallinen pannu
- painekypsennin
- matalalämpökypsennin

Metos VarioCooking Center® mullistaa käsityksesi kontaktikypsennyksestä ja keittölaitteiden monipuolisuudesta. Laitteen älykkään ohjausjärjestelmän ansiosta voit valmistaa vaativia tuotteita helpommin kuin koskaan ennen. Valitset vain tuotteen ja määrittelet lopputuloksen – Metos VarioCooking Center® tuottaa haluamaasi laatua ja vapauttaa aikaasi keittiön muihin tehtäviin.

Metos Center

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 39 13 Fax 0204 39 4360

www.metos.com

Markku Luola

VALKOINEN ROSOLLI

Markku Luola saa kaksi viikkoa ennen haastatteluhetkeä tehtävän: "keksi joku kiva ruokajuttu". Viikon päästä tulee lista hankittavista raaka-aineista hankintalähteineen. Kuvauspäivänä Metos Centerin demo-keittiössä valmistuu valkoinen rosolli, joka sopisi teemaan "lumivalkea joulu". Luola kertoo, että se on tutkielma siitä voiko rosolli olla valkoista?

- Jos rosollin määritellään olevan kuutioituista kypsistä kasviksista valmistettu salaatti, niin täytähän tämä kriteerit, vaikka väri ei olekaan tuttu punainen, puolustaa keittiömestari luomustaan.

Ja ei kun maistamaan. Markku Luolan oppitunti eri elementtien tasapainosta tulee hyvin esille. Tarina, tuoksu ja ulkonäkö johdattavat ruokailijaa, mutta kaikessa pitää muistaa, että se ruoan maku on aina ensin ja se on kuitenkin kaikkein tärkein asia ruokatarinaa suunniteltaessa ja toteutettaessa. Koeraati on ihastunut makuun ja arvuuttelee mitä kaikkea rosolli mahtaa sisältää. Ihän kaikkea emme arvanneet, osan kuitenkin:

- Keitettyä perunaa
 - Kotimaista omenaa
 - Kaneliliemessä keitettyä keltajuurtta
 - Kesäkurpitsaa (kuorittuna ja siemenkoti poistettuna)
 - Tuoretta kurkkua (kuorittuna ja siemenkoti poistettuna)
 - Turkkiilaista jogurttia
 - Sitruunan kuorta, suolaa, sokeria ja vastarouhitua maustepippuria
- Koristeena:
- Kasviskaviaaria (Cavi-Art, tehty merilevästä)
 - Muikunmätää
 - Etikkapunajuurikuutioita
 - Punajuurimehulla värjättyä hunajaa

Ruokaluola taitaa tarinan

Miltäs kuulostaisi, jos sinulle maksettaisiin siitä, että osallistut hienoihin juhliin joskus neljäkin kertaa viikossa? Kalenterisi täytyisi pörssiyritysten juhlaillallisista ja valtakunnan ykköstapahtumista, joista ei puutu hyvää ruokaa ja seuraa. Ja pomonkin kanssa tulisi toimeen.

Tällaiselta kuulostaa yhden miehen yritykseen työkentelevän Markku Luolan toimenkuva. Juhlituksen sijaan tehtävät ovat kuitenkin sillä järjestelypuolella. Seitsemän vuotta sitten perustettu Ruokaluola Oy on yritys, joka lupaa loihkia asiakkaan arvojen mukaisen ja kuhunkin tilaisuuteen sopivan ruokailmeen eli ruokatarinan.

- Kyseessä ei siis ole catering-yritys. Minulla ei ole omaa keittiötä eikä henkilökuntaa, vaan tilaisuudet toteutetaan aina jonkun yhteistyökumppanin kanssa. Englanninkielinen termi "food design" kuvaa hyvin tätä palvelua. Lupaukseni on ettei suunniteltua ruokatarinaa käytetä uudelleen missään muussa tilaisuudessa. Tilaajana voivat olla tapahtumantuottajat, horeca-alan yritykset tai tilaisuuksia järjestävät yritykset suoraan, Markku Luola selvittää.

Asian ydin selviää parhaiten tutkimalla mittavaa referenssiluetteloa. Ruokaluolan osaamista käytettiin esimerkiksi silloin, kun 50 kutsuvierasta nautti Helsingin Yrjönkadun uimahallissa viiden ruokalajin istuvan illallisen. Suuremmista tilaisuuksista voi mainita Pori Jazzin VIP-asiakkaiden ruokailun, jossa annosmäärät nousivat tuhansiin. Yksi mielenkiintoinen tilaisuus oli Suomen EU-puheenjohtajuuskauden alkajaisiksi järjestetty Lumous-brunssi, jossa Brysselissä työskenteleville toimittajille tarjottiin makumaisia suomalaisen ruokakulttuuriin. Todellinen vastaisku Berlusconiin taannoisille ruokapuheille, saattaisi moni ajatella.

Aivan tyhjiltään Markku Luola ei ole hommaan lähtenyt. Hän kertoo, että monipuolinen työkokemus on antanut eväät lähteä yrittäjäksi.

Keittiöura alkoi Lohjan ammattikoulun keittäjälinjalta, jonka jälkeen mies hankki kokin ja suurtaolusesimiehen paperit ja viimeiseksi vielä ammatinopettajan pätevyyden Jyväskylän ammatillisessa opettajakorkeakoulussa.

- Työkokemusta olen kerännyt kaikenlaisista ammattikeittiöistä aina sairaalasta catering-yrityksen juhlapalveluun. Lopulta päässä alkoi itää ajatus vapaudesta – työstä, jossa saisi aidosti toteuttaa itseään.

TÄRKEÄÄ TOTEUTETTAVASSA TILAIUUDESSA ON TUNNELMA, SANOMA JA AJATUS

Markku Luola kertoo, että jokainen tilaisuus

alkaa tilaajan haastattelulla. Tarkoituksena on saada tarvittavat taustatiedot suunnittelutyölle, jonka hedelmänä syntyy yrityksen arvoja ja tilaisuuden viestejä ja tunnelmaa tukeva ruokatarina. Kyseessä ei siis ole ehdotelmien teko, vaan noin kaksi viikkoa kestävä työprosessi, jonka tuloksena syntyy valmis tarina, jossa on aina mukana maku-, tuoksu-, sommittelu- ja palveluelementit.

Kokonaisuudessa on mietitty jokainen yksityiskohta valmiiksi aina lautasliinoista raaka-ainemääriin ja niiden hankintalähteisiin. Kapellimestari, kuten Markku Luola toimensa määrittelee, on luonnollisesti jokaisessa tilaisuudessa läsnä valmistamassa ruokaa ja yleensä myös kertomassa ruokatarinan asiakkaan vieraille.



Valkoinen rosolli

- Yhtenä suurimpana haasteena on se, että jokaisessa paikassa on aina uudet työkaverit. Tulen heidän keittiönsä sotkemaan päivittäiset rutiinit. Monet asiat tehdään eri tavalla kuin ennen ja jopa hassusti. Tämän vuoksi perehdytykseen ja opastukseen on paneuduttava joka kerta huolella.

Mistä sitten ideat syntyvät? Käykö mies ahkeraan messuilla ja Euroopassa haistelemassa trendejä?

- Uusissa ravintoloissa käyn kyllä mielelläni syömässä ja seuraan näin miten ala kehittyy. Food design on kyllä jotakin aivan muuta kuin trendien haistelemista. Uudet ideat syntyvät elämällä elämää, seuraamalla mitä ympäristössä tapahtuu ja mitkä ovat ajan ilmiöitä. Oleellisin tekijä on miettiä huolellisesti sitä, mikä on asiakkaalle tärkeää ja "omannäköistä" tulevassa tilaisuudessa, Markku Luola opastaa.

Tässä vaiheessa toimittajan mielikuviutus pääsee vauhtiin. Haastateltavan ilme vetää selvästi mielteliäksi, kun häneltä kysyy sopisiko verohallituksen juhlaillallisille karhupaisti Karhu-oluen kera. Ja jazz-juhliissa syödään tietysti torvisieniä.

- No miksikäs ei. Muistuttaisin kuitenkin, että jos tilaisuudelle ei löydy sopivaa teemaa, ei sitä kannata yrittää väkisin keksiä.

RUOKA PÄÄOSASSA

Seitsemän toimintavuoden aikana Markku Luolalle on karttunut kokemusta niin monenlaisista tilaisuuksista, että miestä ei tarvitse paljon yllyttää saadakseen aikaan keskustelua onnistuneen tapahtuman elementeistä.

Samalla, kun yritykset ovat kilvan järjestäneet toinen toistaan hienompia tapahtumia ovat kutsuvieraiden odotusarvotkin kasvaneet. Markku Luola varoittaa ymppäämistä tapahtumaan liikaa elementtejä.

- Muistan yhden tilaisuuden, jossa huippuartisti esiintyi lähes tyhjälle salille. Missäkö vieraat olivat? - seurustelemassa keskenään. Usein hyvä ruoka ja aikaa seurustella muiden vieraiden kanssa on se, mitä kävijät kaipaavat.

- Samalla tavalla myös noutopöydässä pitää olla tasapaino. Jos itse tekisin juhlat, niin tarjoaisin mieluummin laadukasta tavaraa, kun käyttäisin saman budjetin haalimalla pöytään kaikkea mahdollista. Usein neljä kylmää alkuruokaa, pääruoka ja jälkiruoka on ihan riittävä kokonaisuus, Markku Luola kertoo ja varoittaa menemästä merta edemmäksi kalaan.

- Ei joka tilaisuuteen tarvitse tuottaa kissakalaa toiselta puolelta maapalloa, kun meillä on saatavissa hyviä kotimaisia raaka-aineita.

PIZZAPALAA PAPERILAUTASILTA

Markku Luola muistuttaa, että kaikissa ruokailuissa voidaan ottaa joustavasti myös ruoka-aineallergiat ja dieetit huomioon. Tämä edellyttää luonnollisesti sitä, että keittiö saa tiedon ajoissa. Joskus kuultu vastaus "onhan sille kasvissyöjälle perunoita" ei anna kovinkaan hyvää kuvaa tilaisuuden järjestelyistä.

Yksi tilaisuus, jossa erikoisruokavaliot tuovat haastetta toteutukselle on Helsingin kaupungin järjestämä Itsenäisyuden Juhlavastaanotto lapsille, jossa on käytetty Ruokaluolan palveluja useamman vuoden ajan. Tässä ylipormestarin kutsumassa tilaisuudessa Finlandia-talon lämpiö- ja kongressitilat täyttää noin 5500 neljäs-luokkalaista kahdessa eri juhlassa.

- Olen ollut jo viisi kertaa mukana ja tykkään tästä tilaisuudesta erityisen paljon. Joka kerta järjestelyissä on ollut mukana 50 Roihuvuoren palveluajoneuvon kokki- ja tarjoilija-opiskelijaa. Meillä on ollut tosi hyvä tekemisen meininki. Se mistä aikanaan lähettiin liikkeelle oli pahlilautasilta tarjotut pizzapalat. Juhla on kehittynyt vuosi vuodelta sen arvolle sopivaan muotoon, enkä nyt tarkoita sitä, että kustannukset olisivat nousseet huimasti. Kustannukset ja tilaisuuden anti eivät kulje käsi kädessä, vaikka moni vielä niin luuleekin Markku Luola selvittää.

Juho Mäyry

Tervetuloa edullisille ostoksille

Alennus **- 37 %**

Poistoerä **5 990 €**



Poistoerä **850 €**



Uusimme messuilla ja kokkilpailuissa käyttämämme kaluston. Siivoamme uusien telttä kuuden kappaleen erän Metos SelfCooking Centreitä ja nelipaikkaisia liesiä. Mahdollisuus hankkia huippukokkien koeponnistamia, tekniikaltaan uudenveroisia laitteita todelliseen lahjahintaan. Toimi nopeasti, näitä ei riitä kaikille!

Loppuvuoden realisointitarjoukset

4214003 SelfCooking Center MSCC 61 400V3N	alv 0%
4153244 Liesi Metos 741CAE	5990,-
	850,-



NOUTOMYYMÄLÄSTÄ TAVARAT HETI MUKAAN

Metoksen Noutomyymälä palvelee Keravan toimipisteessä asioivia noutoasiakkaita. Myymälästä asiakkaat voivat saada pienet laitteet- ja tarvikkeet heti mukaansa. Samaan pisteeseen on keskitetty myös varaosien nouto. Noutomyymälän valikoima kattaa keskeisimmät pienlaitteet ja tarvikkeet, ja tarjontaa täydentää vieressä sijaitseva Metoksen logistiikkakeskuksen päävarasto. Noutomyymälän kautta myös realisoidaan mallivaihdosten, näyttelyiden ja messujen vuoksi myyntiin tulleita tavaroita. Myymälän valikoima vaihtuu päivittäin ja sen tarjontaan pääsee tutustumaan myös netissä osoitteessa www.metos.com välilehden palvelut alla. Noutomyymälä on auki arkisin kello 8.30 – 15.00 ja muuna aikana sopimuksen mukaan.

Tässä yhteystiedot noutomyymälään:

Metos Noutomyymälä
 Ahjonkaarre
 04220 KERAVALA
 Ajo-ohjeen voit tulostaa www.metos.com
 Mika Karvonen
 Puhelin: 0204 39 4472
 Sähköposti: mika.karvonen@metos.com

Tuotteita rajoitettu erä, toimi nopeasti! Toimitus vapaasti Keravan varastosta välilyöntivarauxsin. Tarjoukset voimassa 13. tammikuuta 2007 saakka.



**MAA-ARTISOKKAKEITTO,
10 ANNOSTA**

MAA-ARTISOKKAA (KUORITTUA)	400 G
PERUNAA (KUORITTUA)	400 G
PURJOSIPULIA (VAALEA OSA)	100 G
VOITA	50 G
KANALIENTÄ	1,4 LITR
RUOKAKERMAA	3 DL
SUOLAA	
PIPPURIA	
RASVATONTA MAITOA	2 DL
ROSMARIININ OKSA	1 KPL
VAALEAA LEIPÄÄ	
KANTARELLEJA	
SIPULIA	
PURJOSIPULIA	
KURPITSAPIKKELEISSÄ	

Kuutioi artisokka ja peruna. Laita kasariin voin kanssa ja ruskista induktioliiedellä kullanuskeaksi. Lisää purjosipuli ja kuullota vielä hetki. Lisää kanaliemi ja keitä kasvikset pehmeäksi. Lisää kerma ja mausteet. Kaada keitto Metos SB-4 tehosekoittimeen ja soseuta se. Tarkista maku.

Lämmitä maitoa kasarissa rosmariinioksan kanssa muutama minuutti. Ota oksa pois ja vaahdota maito Metos SB-4 -tehosekoittimella. Lusikoi vaahtoa keiton päälle

Keiton kanssa sopii mainiosti paahdettu patonkiviipale paistettujen kantarellien kera. Paista kantarellit voissa, lisää niihin viipaloitua sipulia ja purjoa sekä hieman kurpitsapikkelssiä. Mausta maustepippurilla, mustapippurilla ja suolalla. Aseta sienet paahdetun leivän päälle ja tarjoile heti keiton kanssa.

**SAHRAMIKUORUTETTUA KUHAA ANISKASTIKKEELLA,
10 ANNOSTA**

HAUKIFILETTÄ	250 G
KUOHUKERMAA	2,5 DL
MUNANVALKUAISTA	2 KPL
SAHRAMIA	1 PUSSI
SUOLAA	
CAYENNE-PIPPURIA	
NAHATON KUHAFILE	10 KPL
(ANNOSKOKO NOIN 150 G / HLÖ)	

Mausta kuhafleet suolalla ja pippurilla. Aseta kalafleet teflonpinnoitetulle uunipellille. Pursota haukimassa kuhafileen päälle. Aseta Metos SelfCooking Centerin valikkoon: "Pannulla paistettavat, vaalea väri, sisälämpötila 58°C." Käytä esilämmitystä laitteen neuvomalla tavalla. Asenna kypsennysmittari ja sulje ovi.

HAUKI-SAHRAMI -MASSA

Kiehauta 1 dl kermaa sahramin kanssa. Jäähdytä. Kuutioi hauki. Kaada kaikki aineet Metos Pacojet

-kulhoon, Mausta mielen mukaan. Voit lisätä vaikka lime-mehua, valkoviiniä tai yrttejä. Käytä nelihaaraista leikkuriterää ja käynnistä Metos Pacojet -laite. Kaada valmis massa pursotinpusiin.

ANISKASTIKE

VOITA	40 G
SALOTTISIPULIA	8 KPL
KUIVAA VALKOVIINIÄ	5 DL
VALKOVIINIETIKKAA	0,5 DL
KALALIENTÄ	1,3 LITR
KUOHUKERMAA	4 DL
TÄHTIANISTA	3 KPL
MERISUOLAA	
VALKOPIPPURIA	
VEHNÄJAUHO- TAL MAISSISUURUSTA	

Kuullota hienonnettu sipuli ja anis kattilassa. Lisää viini ja viinietikka, keitä kasaan 50 %. Lisää kalaliemi ja keitä kasaan niin, että jäljelle jää noin 8 dl. Lisää kerma ja keitä vielä hetki. Poista anis ja suurusta kastike. Käytä kastike Metos SB-4 -tehosekoittimessa ja siivilöi se. (Halutessasi voit lisätä tilkan Pernod'ta, antamaan pikantin lisämaun!)

**HUNAJA-PUNAJUURET
10 ANNOSTA**

PIENIÄ PUNAJUURIA	500 G
HUNAJAA	20 G
SUOLAA	
PIPPURIA	

Kuori punajuuret ja kypsennä Metos SelfCooking Centerissä. Valitse valikosta "keitetyt kasvikset" ja aseta ajaksi 8 minuuttia. Lohko punajuuret ja mausta ne suolalla, pippurilla sekä hunajalla

Kalan kanssa voit tarjota pastaa, johon on vuoltu kasvisuikaleita

esimerkiksi porkkanaa, zucchiinia ja palsternakkaa. Keitä pasta ohjeen mukaan. Juuri ennen pastan kypsymistä, lisää keitinveteen kasvikset. Siivilöi, mausta suolalla, mustapippurilla sekä tilkalla oliiviöljyä. Lisää sekaan muutama lastu parmesan-juustoa ja sitten herkuttelemaan.



Paavo Lintunen
Metos Centerin
keittiöpäällikkö

Metos Center

Kevään käyttökoulutukset starttaavat uusin eväin

Laitteiden perusteellinen käyttökoulutus on kuulunut aina oleellisena osana Metoksen palveluvalikoimaan. Kaikissa asiakastytyväisyyskyselyissä käyttökoulutus nousee korostetusti esille. Laitteiden tehokas hyödyntäminen, ergonomia ja työturvallisuus ovat keittiöille tärkeitä asioita.

Kolme vuotta sitten Metos Centerissä käynnistettiin säännölliset yhdistelmäruuun ja kombipadan käyttökoulutukset, jotka täydensivät erinomaisesti keittiöissä tapahtuvaa käyttökoulutusta. Kuluvana vuonna koulutusohjelmaa täydennettiin siten, että laitekohtaisten Metos SelfCooking Centerin ja Metos Proveno -kombipadan koulutusten rinnalle otettiin yleisemmät kurssit astianpesusta (tunnelikoneet), jäähdytyksestä sekä yhdistelmäruuun käytöstä. Vuoden 2007 uutuuksena on koulutus, jossa perehdytään ruoan esillepanoon.

- Ruoan tarjollepano on tullut lähes jokaisessa koulutuksessa esille. Aihe on varsin mielenkiintoinen, koska siihen liittyy monta asiaa aina keittiön laitevarustuksesta ja prosesseista salin kalustukseen, kouluttaja Marja Leena Tuomi kertoo.

Opetus tapahtuu pienryhmissä, joihin voidaan ottaa korkeintaan 15 henkilöä. Varaa oma paikkasi ajoissa, sillä kurssit ovat erittäin suosittuja

ja paikat täytetään ilmoittautumisjärjestyksessä. Koulutukset ovat Metoksen asiakkaille maksuttomia. Ilmoittautumisissa ja kaikissa muissa Metos Centeriä koskeissa tiedusteluissa sinua palvelee Riina Syrjä, puhelin 0204 39 4341, sähköposti metos.center@metos.com. Pyydämme huomioimaan, että koulutuksiin on ilmoitettava viimeistään viikkoa ennen tapahtumaa.

Ohjelma on seuraava:

12.00	Tavoitteiden määrittely
12.15	Teoriaosuus
14.00	Tauko
14.15	Käytännön harjoitukset; laitteiden tehokas, turvallinen ja ympäristöystävällinen käyttö
15.45	Yhteenveto, palaute
16.00	Päivä päättyy

Tiistai	16.1	Yhdistelmäruuun käytön perusteet
Tiistai	30.1	Astianpesu (korikuljetin- ja tappimattokoneet)
Tiistai	14.2	Metos Proveno -kombipata
Tiistai	27.2	Metos SelfCooking Center
Tiistai	13.3	Jäähdytys
Tiistai	27.3	Ruoan tarjollepano
Tiistai	17.4	Metos SelfCooking Center
Tiistai	8.5	Metos Proveno -kombipata
Tiistai	22.5	Astianpesu (korikuljetin- ja tappimattokoneet)

Cook-Chill -seminaari Metos Centerissä

metos
kitchen intelligence®

Keravan Metos Centerissä järjestetään keskiviikkona 17.1.2007 koulustilaisuus, jossa paneudutaan haastavaan cook-chill -toimintatapaan. Päivän tavoitteena on antaa osallistujille mahdollisimman monipuolinen kuva cook-chill -toiminnan haasteista ja mahdollisuuksista. Erityisenä teemana on uuden laitetekniikan hyödyntäminen prosessin eri vaiheissa.

Ilmoittautumisissa ja päiviä koskeissa tiedusteluissa sinua palvelee Riina Syrjä, puhelin 0204 39 4341, sähköposti metos.center@metos.com. Mukaan mahtuu 70 nopeinta ilmoittautujaa. Muistathan ilmoittautua viimeistään 8.1.2007. Koulutus on Metoksen asiakkaille maksuton.

OHJELMA 9.00 – 9.30

Ilmoittautuminen ja kahvi
- Miksi cook-chill, luento
- Cook-chill -valmistus nykyaikaisilla laitteilla, demo
- Lounas ja näyttelyyn tutustuminen
- Jäähdytysprosessi ja -laitteet
- Ruoankuljetusvaunut osana laatuketjua
- Cook-chill - haaste reseptikalle
- Toimiva cook-chill -keittiö
Ohjelma päättyy

16.00

Tarjouksia

Tarjoukset ovat voimassa tammikuun 2007 loppuun saakka! Toimitus varastosta välilyntivarauxsin vv. Kerava. Hinnat sisältävät pakkauksen. Lähetykset vakuutetaan asiakkaan lukuun.



Lea Eriksson 0204 39 4616
Seija Lesell 0204 39 4421
Merja Jääskeläinen 0204 39 4466



790,- €

Lisäkulho ja kansi kaupan päälle

METOS KARHU 5

Metos Karhu 5 on pienikokoinen ammattikäyttöön sopiva, 5 litran kulholla varustettu yleiskone vispaamiseen, vaivaamiseen ja sekoittamiseen keittiöissä, konditorioissa ja leipomoissa.

Sekoittimen kaikki käyttötoimenpiteet suoritetaan sekoittimen sivuilla olevien säätönuppien avulla. Kahta säätönappia voi käyttää samanaikaisesti tai erikseen. Niitä käytetään sekä portaattoman nopeuden säätämiseen että avaamis- ja sulkemistoimintoon. Lisälaitteen käyttöliittimen avulla voidaan liittää lihamyly ja vihannesleikkuri.

Kapasiteetti: Hiivataikina 2,5 kg taikinaa, muretaikina 2 kg taikinaa. Kermavaahto 1 ltr kermää, valkuainen 16 munaa. Sokerikakku 12 kpl munia, jauheliha 4 kg.
Vakiovarusteet: Kulho ruostumatonta terästä, tilavuus 5 ltr. Valkoinen muovikansi kulhoa varten. Täyttökouru rst. Taikinakoukku, lapa ja vispilä kaikki ruostumattomasta teräksestä.

Lisälaitteet: Lihamyly ja vihannesleikkuri

Tekniset tiedot: Ulkomitat: L 240, S 462, K 400 mm. Kansi ylhäällä syvyys 537 mm ja korkeus 558 mm.

Sähköliitäntä: 230V 1~ 0,5 kW 6 A. Nettopaino varusteiden kanssa: 22 kg.

Metos	Koodi	alv 0%
Karhu 5 yleiskone	4191620	790
Lisäkulho 5 litraa	4191630	sis. hintaan
Kulhon kansi valkoinen	4191640	sis. hintaan

Tarjouksia

TASOVAUNU

Kahvallinen Metos-tasovaunu on tukeva ja kauttaaltaan ruostumatonta terästä. Tasojen alapinnassa on melua vaimentava eristekerros. Tasoissa on reuna-akorotus. Kuulalaakeroidut pyörät, joista kahdessa on jarrut. Maksimikuorma kaksitasoisilla on 80 kg. FLAT PACK - vaunut toimitetaan litteässä pakkauksessa osina. Vaunut on helppo ja nopea koota mukana toimitettavan avaimen ja kokoamisohjeen avulla.

Metos	Koodi	Mitat mm	Tasot mm	alv 0 %
SET-75/2	4554070	765x585x800*	2 kpl	250
SET-75/2 Flat pack	4554218	765x585x800*	2 kpl	220

*kahvaan 900 mm

220,- €

Flat pack toimitetaan osina



Metos SET-75/2

250,- €

Valmiiksi koottuna



2490,- €

Metos RG-250 keskisuurille keittiöille

VIHANNESLEIKKURI JA JALUSTA

Metos RG-250 soveltuu keittiöille, jotka tarjoavat 50 - 800 annosta päivässä. Kapasiteetti on 8 kg / min. Laitteen syöttölaite on 4 litran vetoinen ja siihen mahtuu isojakin raaka-aineita. Laitte on hygieeninen ja helppo puhdistaa: syöttölaite ja -painike ovat irrotettavat ja ne voidaan pestä altaassa neutraalilla pesuaineella. 7-paketti sisältää: Kone, tehoviipale 1.5 ja 4 mm, viipaleteriä 10 mm, kuutio 10x10 mm, raakaraaste 2 ja 8 mm, suikale 4,5x4,5 mm, teräteline 2 kpl. Jalustan toimituksessa 1 kpl GN1/1-200 -muoviastia. Sähköliitäntä 400V3N~ 50Hz 0,55 kW 10A.

Metos	Koodi	Mitat mm	alv 0 %
RG-250, 7-paketti	4220173	250x450x586/735	2 490
Jalusta	4220200	575x625x655	390

METOS M100 -KAHVINKEITIN

Puoliautomaattisen Metos M100 -keitin rungon etuosassa on käyttöä helpottava vedentäyttöluukku. Keittimessä on yksi suodatinyksikkö ja kaksi teflonpinnoitettua lämpölevyä. Suodatuskapasiteetti on 18 litraa (144 kahvikuppia) kahvia tunnissa, kannullinen (1,8 ltr) kahvia suodatuu 6 minuutissa. Toimitus sisältää kaksi lasipannua, suodatinsuppilon ja kahvin mittalasin.

Metos	Koodi	Kapas. l/h	Mitat mm	Sähköliitäntä	Vesil.	alv 0 %
M 100	4157100	18	205x380x465	230V 1~ 2,25 kW 10A	-	350



Metos M100

350,- €



135,- €

METOS-LÄMPÖLEVY

M22 on termostaattilla ohjattu lämpölevy kahvin tarjoiluun tarkoitettujen lasipannujen lämpösäilytykseen. M22-mallissa kaksi teflonpinnoitettua lämpölevyä.

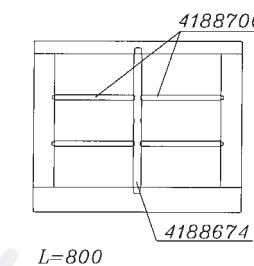
Metos	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0 %
M22	4157162	205x380x75	230V 1~ 0,14 kW 6A	135

Metos M22

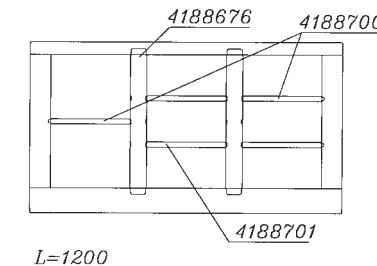
METOS PROFF -GN-JAKAJAT

GN-astioiden nostaminen ja laskeminen hauteeseen käy helposti paikalleen lukkiutuvien Proff GN-jakajien ansiosta. Kehikkomalli estää tehokkaimmin GN-astioiden liikkumisen haudetta täydennettäessä.

Metos	Koodi	Mitat mm	alv 0%
GN-jakajapaketti 800	4188710	800 altaalle, sis. 1 kpl	59
4188674 ja 3 kpl 4188700			
GN-jakajapaketti 1200	4188712	1200 altaalle, sis. 2 kpl	99
4188676, 3 kpl 4188700 ja 1 kpl 4188701			
GN-kehikko 4xGN1/4	4136764	325x526	59
GN-kehikko 6xGN1/6	4136762	325x526	59
GN-kehikko GN1/1	4136757	325x526	50
GN-kehikko 6xGN1/6 Proff	4136766		50



L=800



L=1200



GN-jakajapaketti 800, koodi 4188710.



GN-sisäkehikko 6xGN1/6 Proff-velataatkolle.



GN-kehikko GN1/1, koodi 4136757.



GN-kehikko 4xGN1/4, koodi 4136764. Irrotettavien välilistojen ansiosta jaollinen esim. myös 2xGN1/2.



GN-kehikko 6xGN1/6, koodi 4136762. Irrotettavien välilistojen ansiosta jaollinen esim. myös 3xGN1/3.



LIDO

Huolellisesti suunnitellun jakeluratkaisun ansiosta Lidon ravintolat selviävät myös ruuhkahuipusta kunnialla. Heräteostosten teko on tehty mahdollisimman helpoksi. Vain harva asiakas tietää etukäteen ravintolaan sisään astuessaan mitä tulee syömään.



Lidon runsas valikoima tarjoaa myös säännöllisesti pistäytyville asiakkaille uusia vaihtoehtoja. Isot pannut tuovat linjastoon näytävyyttä.

Moni Latviassa käynyt suomalainen tuntee nimen Lido. Latvian ravintolamarkkinoiden ykkösnimi Lido perustettiin vuonna 1987 ja sitä voidaan pitää edelläkävijänä jo pelkästään sen vuoksi, että kyseessä on yksi maan vanhimmista yksityisistä yrityksistä. Lidon ensimmäinen startti koettiin, kun sen nykyinen omistaja Gunars Kirsons perusti Latvian itsenäistyneen ravintolan. Hintahaitarin yläpään sijoittuva paikka ei kuitenkaan saavuttanut asiakkaiden suosiota. Edessä oli liikeidean uudelleenmäärittely. Kirsons ryhtyi tavoittelemaan suuria volyymeja edullisilla hinnoilla ja valikoimalla, josta löytyy jokaiselle jotakin. Loppu onkin sitten historiaa. Lidosta on kasvanut 1500 henkilöä työllistävä Latvian markkinajohtaja ja alan tunnetuin brandi.

ONNISTUNUT KONSEPTI

Lidon itsepalveluravintoloiden konseptia on vaikea kuvailla sanoin. Vasta kun on nähnyt Lidon erittäin runsaan ja houkuttelevasti katetun valikoiman laadukkaasti valmistettuja ruokia,

aistunut ilmassa leijuvat tuoksut, nähnyt katkeamattoman asiakasvirran ja kokenut nopean palvelun tietää mistä on kyse. Kaiken kruunaa sisustus, joka jo sinällään on näkemisen arvoinen. Jokaiseen ravintolaan räätälöity interiööri on yrityksen omien suunnittelijoiden ja puuseppien käsialaan. Itse tekeminen on muutenkin Lidossa valttia, sillä esimerkiksi ravintoloihin tuleva liha ja kala käsitellään yrityksen omilla tuotantolaitoksilla. Tällä hetkellä Lidolla on Riiaassa yhdeksän ravintolaa. Ketjun suurin ja suosituin paikka on Lido Recreation Centre, jonka massiivinen hirsikahikko muodostaa yhden Euroopan suurimmista hirsirakennuksista. Tähän paikkaan tullaan viihtymään koko perheen voimin. Lapsiperheiden suosion takaa ravintolan kupeeseen rakennettu suuri huvipuisto.

TEHOKEITTIÖ PITÄÄ SPICEN KÄYNNISSÄ

Ketjun uusin paikka on nimeltään Lido Spice. Ravintolasta ja bistrosta koostuva yksikkö avasi

ovensa vuoden 2005 joulukuussa. Tämä ostoskeskuksen sisään rakennettu ravintolakokonaisuus pitää sisällään mittavan keittiölaitearsenaalin, jolla varmistutaan siitä, että monipuolinen ruokatarjonta valmistuu myös kaikkina ruuhkahuippuina. Toimitus oli Metos Latvian historian suurin projekti. Kun yli viisi rekka-autollista tavaraa oli toimitettu ja lähes kaksi kuukautta kestänyt asennus saatu päätökseen pääsi tämä yksi Latvian tehokkaimmista keittiöstä tositoimiin. Lido Spicen listalta löytyy laaja valikoima kansainvälisiä makuja, unohtamatta tietenkään paikallisia erikoisuuksia. Myös tässä ravintolassa on huomioitu lapsiperheet. Maittavan ruoan lisäksi perheen pikkuväkeä kiinnostaa huvipuisto, autotora ja junarata.

Tämän artikkelin kuvat on otettu kuvateknisistä syistä aamulla ennen kuin asiakkaat täyttävät paikan. Tyhjät tilat eivät tee oikeutta ravintolalle, joka on varsinkin lounasaikaan niin suosittu, että free flow -pisteissä tunnelma on kuin torilla parhaimmillaan. Konseptin toimivuutta osoittaa se, että oli asiakkaita sitten kuinka paljon tahansa, niin linjastot ja tarjoiluastiat pysyvät siisteinä ja houkuttelevan näköisinä eikä tavara lopu kesken. Myös kassatoiminnot on viritetty siten, että rahastus ei muodostu pullonkaulaksi. Kun Lido oli saanut kotimarkkinat hallintaan, ryhtyi se vuonna 2002 laajentamaan hyväksi havaitsemaansa konseptia ulkomaille. Tänä päivänä nimi Lido osataan yhdistää hyvään ruokaan myös Liettuassa. Lähtitulevaisuudessa yritys tulee laajentumaan ajanvietesektorille. Lido Recreation Centren yhteyteen avattu uusi luistelurata on Lidon käsialaa. Seuraavana projektina on Gaizi kalns alueen kehittäminen. Luonnonkaunis Gaizi kalns on Latvian korkein paikka – Lido haluaa olla huipulla.

Raitis Dziesma / Juho Mäyry



Myös kahvila-asiakkaita hemmotellaan Lidossa valtavalla valikoimalla. Valinnanvaraa riittää niin juomissa kuin konditoriatuotteissakin.



Salaattilautasen voi koota joko itse tai valita valmiin annoksen. Molemmat vaihtoehdot on katettu jäähilpehdille.



Vastapuristetut tuoreemehut täydentävät juomavalikoimaa.

Metos Karhu-10 –mallisto on uusiutunut

Laitteen suunnittelussa on kiinnitetty erityistä huomiota nopeussäätöihin, jotta kunkin tuotteen vaatima nopeus voitaisiin asettaa mahdollisimman vaivattomasti ja nopeasti. Taajuusmuuttajan ansiosta Karhusta löytyy sekä sitkeisiin taikinoihin vaadittavaa vääntöä hitailla nopeuksilla että kuohkeiden vaahtojen valmistamiseen vaadittavia suuria kierroksia. Vakiona portaaton nopeussäätö sekä neljä esiohjelmoitua nopeusalueita, joista kahta voidaan tarvittaessa säätää käyttäjän tarpeiden mukaan.

Toimitukseen kuuluu ruostumattomasta teräksestä valmistetut 10 litran kulho, vispilä, koukku, mela sekä syöttökaukalo. Laitteessa on valmis pidike lisävarusteena myytävälle kaapimelle. Asiakas voi valita Karhunsa joko pöytämallina tai lattia-asennuksiin sopivana jalustallisena versiona. Lisätietoja uusista Karhuista voit kysyä Metoksen myynnistä, puhelin 0204 39 13.



Suomalaisissa suurkeittiöissä käsitteeksi muodostunut Metos Karhu –yleiskoneperhe on saanut uuden tulokkaan kymmenen litran kokoluokkaan. Karhu RN-10 –mallit ovat saaneet suuremmista versioista tutun elektronisesti ohjatun VARI-LOGIC –ohjauspaneelin, joka tekee käytöstä entistä helpompaa.



Uudet Safe Hot -kuljetussäiliöt

Ruostumattomasta teräksestä valmistetut Metos Safe Hot -kuljetussäiliöt on tarkoitettu sekä kuumien että kylmien ruokien kuljetukseen. Kaksiseinäminen rakenne takaa erinomaisen eristyskyvyn, jolloin lämpötilat säilyvät halutuina useita tunteja. Täysin saumaton sisävaippa on helppo pitää puhtaana. Valikoimasta löytyy 10, 15, 20 ja 30 litran vetoiset mallit.

Kuusi helposti avattavaa lukituslappua sekä kestävästä silikonista valmistettu tiiviste takaavat säiliön tiiveyden. Kuumien ruokien kuljetuksessa syntyvä alipaine saadaan venttiiliä painamalla hetkessä pois.

Säiliön ulkopuolella on kaksi teräksistä kädensijaa, kannessa yksi. Tukeva kumirenas suojelee astiaa vaurioilta sekä poistaa häiritseviä, kolisevia ääniä. Kumien ansiosta säiliöt pysyvät tukevasti paikoillaan pakettiauton tavaratilassa tai vaunujen päällä. Säiliöt pinoutuvat tukevasti päällekkäin. Lisätiedot myynnistä, puhelin 0204 39 13.

Vuoat ojennukseen GN-kehikoilla

Yhä useampi tarjoilupöytä rakennetaan perinteisten GN1/1-astoiden sijaan pienemmillä vuoilla, jolloin haasteeksi nousee astioiden pysyminen paikallaan. Pahimmillaan käy niin, että yhtä vuokaa siirrettäessä kolme muuta valtaava tarjoilukalusteen altaaseen. Ratkaisuksi tähän arkipäivän pikku pulmaan Metos on kehittänyt säädettävän tukiristikon, joka pitää astiat tukevasti paikoillaan. Kehikkojen välirivut lukittuvat taitteiden ansiosta tukevasti paikoilleen. Ne voidaan irrottaa ilman työkaluja, jolloin kehikko mukautuu käden käänteessä käyttäjän haluamalle astiavalikoimalle. Esimerkiksi 1/6-astioille tarkoitettu malli käy välirivat poistamalla GN1/3-vuoille. Ruostumattomasta

teräksestä valmistetut osat säilyttävät ryhtinsä kovassakin käytössä ja ne on helppo pestä astiapesukoneessa.

Kehikkomallisto kattaa neljä erilaista versiota, joista kolme on mitoitettu tarjoilukalusteiden altaisiin. Metos Proff –työpöydille on suunniteltu oma erikoisversio, joka käy niin kylmätyöpöytien kuin lämpimien ja neutraalienkin Proff-työpöytien laatikostoihin.

Lisätietoja GN-kehikoista saat Metoksen myynnistä, puhelin 0204 39 13. Katso myös tutustumistarjoukset tämän lehden sivulta 35.

Metos	Koodi	Alv 0%
GN-kehikko GN 1/1	4136757	50,-
GN-kehikko 4 x GN 1/4	4136764	80,- nyt tarjoushinta 59,-
GN-kehikko 6 x GN 1/6	4136762	80,- nyt tarjoushinta 59,-
GN-kehikko 6 x GN1/6 Proff	4136766	50,-



GN-kehikko GN1/1, koodi 4136757.



GN-kehikko 4xGN1/4, koodi 4136764. Irrotettavien välilistojen ansiosta jaollinen esim. myös 2xGN1/2.



GN-kehikko 6xGN1/6, koodi 4136762. Irrotettavien välilistojen ansiosta jaollinen esim. myös 3xGN1/3.



GN-sisäkehikko 6xGN1/6 Proff-vetolaatikon.

Perhekokki - kotiruokaa kolmessa vuorossa



Perhekokki valmistaa tuttuja kotiruokia, joita nykyajan kiireiset ihmiset eivät enää joko ehdi tai osaa tehdä itse. Toimitusjohtaja Annukka Sveholm ja kokki Tuomo Vartiainen esittelevät yhtä yrityksen suosikkiartikkelia, kaalikääryleitä.

Tuusulalaisen A&R Sveholm Oy:n juuret johtavat 2000-luvun alkuun ja nurmeslaiseen pihakeinuun. Annukka ja Ralf Sveholm perheessä mietittiin maukkaampaa vaihtoehtoa teollisille eineksille. Alusta asti oli selvää, että yritys tulisi toimimaan jossakin muualla kuin ruuhka-Suomessa.

Pienen etsiskelyn jälkeen sopiva tila löytyi Pielen rannalta Lieksasta. Toimettomana seissyt Rauhalan koulurakennus sai vuonna 2003 sisäänsä uudet keittiölaitteet ja tuotanto pääsi vauhtiin.

Markkinoilla oli selvästi kysyntää yrityksen tuotteille, jotka alkoivat keskusliikkeiden jakeluun päästyään liikkua sen verran vilkkaasti, että tuotantotiloja on laajennettu jo neljä kertaa. Tänä päivänä keittiössä pusketaan töitä kolmessa vuorossa, joten 10 tuhannen kilon verran kotiruokaa viikossa tuottavaa vanhaa koulua voidaan kutsua jo ruokatehtaaksi.

Sveholm yrittäjäperheen tarina ei ole kuitenkaan ollut pelkkää päivänpaistetta, sillä Ralf menehtyi sairauteen kesällä 2006. Reseptit olivat pääsääntöisesti kokki ja leipuritaustaisen Ralfin käsialaa, joten surun keskellä perheellä oli huoli myös yrityksen tulevaisuudesta.

- Kun asia oli hetken mietitty, oli itsestään selvää, että toimintaa jatketaan valitulla tiellä, kertoo toimitusjohtaja Annukka Sveholm.

TUNTEMATON TUTTU TUOTEMERKKI

A&R Sveholm Oy tuotteet myydään kauppoihin Perhekokki-tuotemerkillä. Vaikka tuotteita löytyy yhteensä lähes 600 myymälästä, on Perhekokki suurelle yleisölle tuntematon nimi.

- Olemme keskittyneet tiukasti kaupan palvelulinjastojen kautta tapahtuvaan myyntiin. On täysin kauppiaan valinnassa miten meidän tuotemerkkimme ja ruoan valmistuspaikka tulevat myymälässä esille, Annukka Sveholm selvittää.

Yrityksen myydyimmät tuotteet ovat jauhemaksapihvi, hawajinleike, täytetyt paprikat ja letut sekä kaalikääryleet. Käytännössä tehtaan volyyymi syntyy kymmenestä kärkituotteesta, jota loput 30 täydentävät. Joulun alla erilaisten laatikkojen menekki moninkertaistuu. Toinen vuodenvaihteen hittiartikkeli on sienisalaatti, joka tehdään kotimaisista metsäsienistä.

Yrityksen perusajatus oli keskittyä pienvalmistuksen vahvuuksiin, eikä lähteä kisaamaan kaupan kylmäaltaisiin suurten einessä valmistajien kanssa. Tuotannossa ei käytetä lisäaineita. 7-9 päivän mittainen myyntiaika edellyttää tehokasta logistiikkaa. Myös Perhekokilla on mietitty tarkkaan miten ottaa kantaa ruoan terveysboomiin.



- Luonnollisesti käytämme terveellisempiä raaka-aineita ja valmistusmenetelmiä aina silloin kun se on mahdollista, sillä kuluttajat hakevat selvästi kevyempiä vaihtoehtoja. Lähtökohtana on meillä se, että ruoan pitää olla aina hyvän makuista. Aina täytyy muistaa kokonaisuus. Ei sekään ole terveellistä, jos ruoka on niin mauntona, että siihen pitää itse lisätä suuret määrät suolaa ja ketsuppia, että sen saa syödyksi, Annukka Sveholm vertailee.

PANNUT RIVIIN JA PAISTAMAAN

Kun yrityksen perustiedot on käyty läpi, päättään Perhekokin tuotantotiloihin katsomaan miten edellisviikolla asennetut Metos Proveno –kombipadat selviävät työtehtävästään.

- Kokki, lähihoitaja ja viiden lapsen äiti, esittelee keittiöpäällikkö Auli Turunen itsensä, kun toimittaja kyselee millä meriiteillä hänet on valittu Perhekokille tuotantovastaavaksi.

Yrityksen lähettämö ja jäähdystilat ovat uusia ja avaria, mutta keittiöön näistä maineista sopii vain ensin mainittu. Tavara liikkuu jäähdystilan ja kapean keittiön välillä sen verran vikkelaan, että valkoisen takin ylleen ja siniset muovipussit jalkoihinsa saaneella vieraalla on täysi työ pysytellä poissa toisten jaloista.

Auli Turunen kertoo, että laadukkaat laitteet ja toimivat huoltopalvelut ovat toiminnan perusedellytys. Laitteille ei juuri huilitaukoja jää. On helppo ymmärtää, että ilman kolmivuorotyötä tuotantomäärät jäisivät vain haaveeksi. Keittiön palkkalistoilla on 14 vakituista työntekijää ja Tuusulassa sijaitseva myyntikonttori tuo leivän neljälle hengelle.

Haastatteluhetkellä keittiössä on täysi tohina päällä. Neljän Metos Futura –paistinpannun rivistössä tirisee täyslaidallinen hawajinleikkeitä. Kaksi Metos Ardox –liettä kuumentaa yhtä aikaa 36 lettupannua. Vieressä sijaitsevasta vaunutäytöisestä Metos –yhdistelmäuunista purkautuu täysi laidallinen kauniin kuorrutuksen saaneita leikkeitä.

Seinän takana vihannesten käsittelytilassa poistetaan paprikoista siemeniä, käsityönä tietty. Kannanmunatkin näyttävät tulevat keittiöön aitoina, eivätkä munamassana.

Auli Turunen painottaa, että Perhekokin tuotanto on suuresta volyymista huolimatta pitkälle käsityötä. Itselle asetetuista kotiruoan laatu- ja teoreista on haluttu pitää tiukasti kiinni, vaikka tuotantomäärät ovat moninkertaistuneet. Esimerkiksi kaikista leikkeistä otetaan kalvot pois yhtä tunnollisesti kuin ennenkin.

- Seuraavaksi saa kyytiä koulun jumppasali, suunnittelee toimitusjohtaja Annukka Sveholm yrityksen tulevaa laajennusta.

Juha Mäyry

Metos SelfCooking Centerin puhdistus ja huolto

Pitkää ikää ja huolettomia käyttötunteja

Metos SelfCooking Center on nykyaikaisen ammattikeittiön avaintuotantoväline, jota käytetään monipuolisesti ruoanvalmistuksessa. Jotta laitteet olisivat aina käyttökunnossa ja kestäisivät mahdollisimman pitkään, vaativat ne käyttäjiltään säännöllistä huolenpitoa. Päivittäinen puhdistus sekä käyttäjän tekemät pienet huoltotoimenpiteet ja tarkistukset ovat perusedellytys sille, että laite täyttää sille asetetun tehtävän. Näillä toimenpiteillä voidaan vaikuttaa keittiöhygienian lisäksi moniin muihinkin seikkoihin aina työturvallisuudesta ympäristöstävällisyyteen.

TÄRKEÄ PÄIVITTÄINEN PUHDISTUS

Metos SelfCooking Centerissä on automaattinen CleanJet-pesutoiminto, jolloin käyttäjän rooliksi jää sopivan pesuohjelman valinta sekä puhdistus- ja huuhteluainetablettien asettaminen kypsennystilan sisälle. Aina kun puhutaan puhdistamisesta on syytä huomioida myös kustannukset sekä ympäristövaikutukset. Varman päälle aina liian tehokasta pesuohjelmaa käyttämällä käytetään turhan paljon kemiallisia aineita. Toisessa ääripäässä, liian lyhyellä pesuohjelmalla, teho ei riitä ja laite jää likaiseksi.

Kun keittiön prosessit ovat selvillä, niin sopiva pesuohjelma löytyy nopeasti kokeilemalla eri vaihtoehtoja. Säännöllisyys on kaiken a ja o. Jos päivä aloitetaan valmiiksi likaisella uunilla, niin lika pintyy tiukasti kiinni ja on jonkin ajan kuluttua niin lujassa, että se ei lähde kuin kaikkein voimakkaimmilla pesuohjelmilla. Suomessa on syttynyt jopa tulipaloja, kun yhdistelmäuunin vastustilaan pinttynyt rasva on päässyt leimahtamaan.

- On ollut hienoa havaita, kuinka automaattisten pesujärjestelmien myötä hygieniassa on menty aimo harppaus eteenpäin. Keittiöissä näkee kovassa käytössä olevia laitteita, jotka ovat sisältä kuin uusia. Samalla työturvallisuus on parantunut oleellisesti, kun käyttäjien ei tarvitse kuurata laitteita vahvoilla kemikaaleilla, Metoksen kouluttaja Marja Leena Tuomi kiittelee.

- Metos SelfCooking Centerissä olevien varsinaisten pesuohjelmien lisäksi myös lyhempi välipesu sekä välihuuhdeltu kannattaa hyödyntää. 15 minuuttia kestävä välipesu on oiva apu silloin, kun laitteen käyttö on intensiivistä ja valmistettavista tuotteista irtoa paljon rasvaa. Hyvä esimerkki on broilereiden grillaus myymälöissä.

Noin 13 minuuttia kestävä huuhteluohjelmaa voi käyttää päivittäin useamman kerran. Näin uuni säilyy puhtaampana ja varsinaisessa pesussa ei tarvita niin paljon kemiallisia aineita, Marja Leena Tuomi opastaa.

LAITE NEUVOO KÄYTTÄJÄÄ

Metos SelfCooking Center neuvoo käyttäjää. Näin pesun käynnistäminen onnistuu tottumattomaltakin ilman käyttöohjetta ja mahdollisista poikkeamista saadaan ilmoitukset laitteen näyttöön. Tabletit kannattaa asettaa huolellisesti koriin, jotta ne eivät pääse veden paineen vaikutuksesta putoamaan. Oikea järjestys on huuhteluainetabletit alimmaksi ja pesuainetabletit niiden päälle.

CleanJet-puhdistuksen päätyttyä on syytä aina tarkastaa, onko kypsennystilassa puhdistus- ja huuhteluainetablettien jäännöksiä. Jos näin on, mahdolliset jäännökset on poistettava ja kypsennystila huuhdeltava perusteellisesti käsisuihkulla. Jos laitetta ei käytetä heti, jätä ovi hieman raolleen odottamaan seuraavaa käyttökertaa, esim yön yli.

Hyvä muistaa puhdistuksesta:

- Puhdistusaine on syövyttävää. Käsitte puhdistusainetabletteja aina suojakäsinein ja säilytä ne asianmukaisessa paikassa.
- Älä koskaan avaa uunin ovea puhdistuksen aikana. Kypsennystilasta purkautuva kuuma puhdistusainehöyry voi aiheuttaa palovammoja.
- Käytä ainoastaan laitteen valmistajan puhdistus- ja huuhteluainetabletteja. Muiden kemiallisten puhdistusaineiden käyttö saattaa johtaa laitteen vaurioitumiseen.

Laitteen ovi kannattaa jättää hieman raolleen pidempien käyttökatkosten ajaksi. Oven tiivisteen päivittäinen puhdistus pidentää käyttöikä. Sen voi tehdä pehmeällä liinalla ja pesuaineella, hankaavia puhdistusaineita ei saa käyttää. Laitteen ulkopinnan puhdistukseen soveltuu parhaiten pehmeä kangas. Älä käsitte laitetta hapoilla tai aseta sitä alttiiksi happohöyryille, koska tällöin krominikkeliteräksen suojakerros vahingoittuu tai laitteen pintaan saattaa tulla värimuutoksia. Painepesurin käyttö laitteen puhdistuksessa ei ole sallittua. Veden käytössä kannattaa olla muutenkin varovainen, sillä vesi ja sähkö viihtyvät tunnetusti huonosti yhdessä.

Käyttäjän itse suorittamat huoltotoimenpiteet

Keittiössä ei kannata ruveta leikkimään sähkömiestä, siihen hommaan on omat ammattilaiset, mutta kunkin laitteen vaatimat pienet tarkistukset ja huoltotoimenpiteet on syytä opetella. Näin vältetään turhia huoltokäyntejä ja voidaan parhaimmillaan pidentää oleellisesti laitteen käyttöikä. Metos SelfCooking Centerin käyttäjä voi tehdä itse seuraavat toimenpiteet;

1. Tarkasta kerran kuussa, onko kostutussuuttimessa kalkkikertymiä. Jos on, niin irrota kostutussuutin käyttöohjeista löytyvän ohjeen mukaisesti ja laita se yön ajaksi kalkinpoistoneesteeseen.

2. Ohjauspaneelin alapuolella oleva ilmansuodatin on puhdistettava vähintään kerran kuukaudessa astianpesukoneessa ja vaihdettava uuteen vähintään kaksi kertaa vuodessa.

3. Jos kypsennystilan sisävalo ei toimi, tulee halogeenilamppu vaihtaa. Lampun vaihdon yhteydessä on syytä vaihtaa myös suojaalasin tiivisteet.

4. Oven tiiviste kannattaa vaihtaa heti kun se on vaurioitunut. Rikkoutunut tiiviste aiheuttaa energiahukkaa ja voi johtaa myös epätasaiseen paistotulokseen. Tiivisteiden vaihtaminen on helppoa. Vedä tiiviste ulos urasta ja puhdista ura. Kostuta uusi tiiviste saippuavedellä vaihtotyön helpottamiseksi. Varmista, että uusi tiiviste asettuu kunnolla paikoilleen myös nurkkakohdista. Vulkanisoitu tiiviste asettuu tiiviisti oven karmissa olevaan ohjausuraan.

Jos haluaa varmistua siitä, että keittiön laitteet pysyvät teknisesti mahdollisimman hyvässä kunnossa, kannattaa solmia ennakkohuoltosopimus, jolloin kullekin laitteelle suoritetaan vähintään kerran vuodessa määritellyt ennakkohuoltotoimenpiteet. Esimerkiksi Metos SelfCooking Centerille tehdään höyrykehittäjän kalkinpoisto, sähköisten komponenttien tarkistukset sekä suojamaadoituspiirin mittaus laitteen käyttöturvallisuuden takaamiseksi.

Lisätietoja palvelusta saat Metoksen huollosta, puh 020 300 300 tai sähköpostilla metoshuolto@metos.com.

Jari Väisänen

Tarkista aina CleanJet-puhdistuksen päätyttyä ettei uuniin ole jäänyt pesuainejäämiä.

Puhdista ohjauspaneelin alla oleva suodatin kerran kuukaudessa.

Aseta aina huuhteluainetabletti pesuainetabletin alle.

Puhdista kostutussuutin kalkkikertymistä kerran kuukaudessa.





Yläkerran sali on viihtyisä ja avara. Keskilattiaa hallitsevan baaritiskin päällä on esillä osa libanonilaisista viinierikoisuuksista.

Eksoottisia makunautintoja Helsingin sydämessä Ravintola Farouge

Ravintola Farouge sai alkunsa, kun keittiömestari Aki Kallio oli vaimonsa Vivianin kanssa iltakävelyllä. Pariskunta etsi sopivaa ruokapaikkaa ja kun sellaista ei löytynyt, niin mieleen tuli ajatus oman ravintolan perustamisesta.

- Ajatus itä aluksi ihan puolileikkilään ja pääsi välillä unohtumaankin. Haaveista tuli totta vuonna 1995, kun Mannerheimintien varrelta vapautui pizzeriana toiminut liiketila, Aki Kallio muistelee.

Ennen kuin asiakkaat pääsivät uuteen ravintolaan piti tilat kunnostaa. Aki, Vivian ja hänen siskonsa Maggie Lindholm tekivät remontin itse, joten tilat tulivat tutuiksi aina viimeistä laattaa ja ruuvia myöten. Paikan nimeksi valittiin Farouge, kukonpoika.



Remontin yhteydessä keittiön ja salin välinen "käyttöliittymä" päivitettiin. Lämpimät annokset kulkevat lämpösäteilijöillä varustetun tason päältä. Kylmille annoksille on alaosassa lasiovelliset läpiantokaapit.

Vivian Kallion työpäivä kuuluu nykyään Cafe Rougen pyörittämisessä, mutta iltaisin hänet tapaa usein Farougen salin puolelta. Aki Kallio opastaa asiakkaita salin puolella mielellään ruokalajien valinnassa.

Uudet yrittäjät lähtivät matkaan varmanpäälle. Ruokalistalta löytyi jokaiselle jotakin ja olipa muutama pizzakin päässyt sinne. Listan erikoisuudet, Vivianin syntymämaan Libanonin herkut myivät sen verran hyvin, että menusta voitiin tiputtaa niin sanotut varmat pois. Näin Farougesta tuli se mitä yrittäjäpariskunta alunperin suunnittelikin – Suomen paras ja ainoa libanonilainen ravintola.

- Mannerheimintiellä oli vain 24 paikkaa, joten kasvun rajat tulivat vastaan. Kun kuulimme Yrjönkadulla olevasta vapaasta liiketilasta, niin emme kauan empineet. Vuoden verran pidimme ravintolaa molemmissa osoitteissa, mutta ajan puutteen vuoksi päätimme luopua Mannerheimintien paikasta, kertoo Aki Kallio yrityksensä alkuvaiheista.

NELIÖT TARPEeseen

Vuosi 2005 oli Kallion perheelle työntäyteinen. Kampin keskuksessa avattiin Kahvila Rouge ja Farougen liiketila laajeni yläkertaan ja paikkamäärä kasvoi täyteen sataan. Remontti tehtiin lähes sadan vuoden ikään ehtineen kivitalon henkeä kunnioittaen. Ravintoloitsijapariskunta jakoi tehtävät niin, että Vivian otti vastuun salin suunnittelusta ja Aki pääsi toteuttamaan itseään keittiön muodonmuutoksessa.

- Keittiöön tuli lisätilaa neljä neliötä, mutta sen vaikutus kokonaisuuteen oli uskomattoman suuri. Tekniikka laitettiin remontin yhteydessä kokonaan uusiksi. Metoksen suunnittelija Ismo Kumpulaisen kanssa vaihdettiin sähköpostitse pohjakuva jos toinenkin ennen kuin kokonaisuus oli valmis. Se työ kannatti - tästä saatiin

todella toimiva ja viihtyisä työtila, Aki Kallio kehaisee.

Metos Uutiset vieraili ravintolassa kesken lounaan valmistelun. Paikat kiilsivät uutuuttaan, mutta niitä ei suinkaan oltu puunattu toimittajaa vaan asiakkaita varten. Avokeittiöratkaisuun päätyneellä isännällä on hygieniasta vankka mielipide.

- Mielestäni on hyvä, että asiakkaat näkevät kuinka ruoka valmistuu. Keittiössä pitää olla siistiä. Jos näen ravintolassa asioidessani törkyisen keittiön, niin vaihdan paikkaa.

VÄLIMEREN VAIKUTTEITA

Farougen keittiön uudet laitteet ovat helpottaneet kokkien työtä ja mahdollistavat sen, että asiakkaat saavat annoksensa kohtuullisessa ajassa myös silloin kun sali on täynnä. Aki Kallio muistelee kuinka vanhassa paikassa tehtiin lampaankarekin pizzauunilla. Hänellä oli realistiset odotukset siitä miten valmistus uudessa keittiössä sujuu.

- Libanonilainen ruoka on toisaalta yksinkertaista ja selkeää, mutta sen valmistaminen on pitkälle käsityötä. Meillä ei käytetä puolivalmisteita, vaan teemme kaiken itse demi-pohjaa lukuun ottamatta, Aki Kallio kertoo ja antaa toisenlaisen esimerkin länsinaapurista.

- Tukholmassa on 5-6 libanonilaista ravintolaa, joiden listat ovat lähes identtiset, koska kaikki ostavat puolivalmisteet samasta tukusta. Se on heidän tapansa toimia, eikä minun tehtäväni ole mennä ketään opettamaan. Meillä tehdään työt niin hyvin kuin osataan ja ollaan ylpeitä siitä.

Farougen lounaslistalla ei olla rajoitettu pel-



Farougen keittiö pysyy myös kiireen keskellä siistinä, sillä jokainen nippeli on löytänyt paikkansa.

kästään libanonilaisiin tai Välimeren makuihin, vaan menu elää sesongin raaka-aineiden mukaan. Illalla tarjotaan ”puhtaasti libanonilaista ruokaa”, jonka määrittelmä ei kuitenkaan ole aivan yksiselitteinen.

- Libanonilaiset ovat kauppakansaa, joten sen keittiö ei ole voinut välttyä lähialueen vaikutteilta. Esimerkiksi Kreikassa, Turkissa ja Etelä-Espanjassa on paljon saman tapaisia ruokalajeja. Pelkästään nimen perusteella vertailuja tekevä saattaa joutua harhapoluille. Täysin eri ruokalajeilla saattaa olla samat nimet ja tietysti myös samoja ruokalajeja on nimetty eri maissa eri tavalla, Aki Kallio opastaa.

Makunautinnon kruunaa runsas viinivalikoima. Suuri yleisö harvoin tietää, että Libanonissa on myös varsin rikas ja perinteikäs viinikulttuuri.

RIMA KORKEALLA

Myös Farougeessa vannotaan muiden huippuravintoloiden tapaan ensiluokkaisten raaka-aineiden nimeen. Aki Kallio kertoo, että ravintolalle on kehittynyt toimiva kontaktiverkosto, jonka ansiosta listalle saadaan kustannustehokkaasti sitä mitä halutaan.

- Kaikki lihat ovat kotimaista alkuperää. Kalat ja äyriäiset tulevat kolmelta eri tukkurilta. Mausteet ja kuivatavarat tulevat suoraan Liba-

nonista. Toimitukset pelaavat hyvin, emmekä ole törmänneet ylimääräiseen byrokraatiaan.

Aki Kallio kertoo ottavansa mielellään palautetta vastaan.

- Esimerkiksi ravintola-arvosteluja tulee luettua jonkin verran. Jotkut ovat ihan asiallisia, mutta joskus hymyilyttää, kun huomaa kirjoittajan olevan väärällä asenteella matkassa. Keittiössä sattuu toki virheitä siinä missä muillakin työpaikoilla. Rima täytyy olla kuitenkin niin korkealla, että virheet huomataan ajoissa. Asiakas kuitenkin maksaa koko lystin, joten salin puolelle tuodaan vain priimalaatua olevia annoksia, Kallio painottaa.

Omistajan tuntuma yritykseensä ja sen asiakkaisiin säilyy sillä, että hän saa olla mukana kaikissa töissä.

- Oma työaika täyttyy melko tarkkaan puhelimen ja tietokoneen kanssa puuhailla. Olen kuitenkin enemmän ja vähemmän myös keittiön puolella hommissa. Vähän aikaa sitten huomasin, että keittiötyö on parhaimmillaan kuin lomalla olisi, Aki Kallio naurahtaa.

Juho Mäyry



Leivonta kuuluu olennaisena osana Farougen keittiön päivärutiineihin. Focaccia-leivät valmistuivat juuri ennen kuin ensimmäiset lounasasiakkaat saapuivat ravintolaan.

Keraamisilla GN-astioilla väriä tarjoilupöytään

Metoksen GN-astiavalikoima on täydentynyt uusilla keraamisilla malleilla, joiden muotoilu ja värit tuovat tarjottavan ruoan herkullisuuden aivan uudella tavalla esille. Eri väreillä voidaan korostaa haluttuja ominaisuuksia, kuten esimerkiksi salaatin tuoreutta tai liyahöystön voimakasta makua. Metoksen valikoimassa on saatavana neljä väriä, valkoinen, sininen, keltainen ja punainen.

Ruoan onnistuneen esillepanon lisäksi keraamiset GN-astiat säästävät keittiöhenkilökuntaa ylimääräiseltä siirtelyltä, kun tarjoilu käy ilman ruoan siirtoa valmistusastiasta tarjoiluastiaan. Keraamisen materiaalin etuja on myös sen hyvä lämmönvarauskyky. Keraaminen GN-astia myös säilyttää lämmön noin 30 % paremmin kuin vastaava ruostumattomasta teräksestä valmistettu, mikä helpottaa oikeiden tarjoilulämpötilojen valvontaa.

Erinomaisen kestävät astiat on valmistettu korkealuokkaisesta kivitavarasta, jonka poltto keramiikkauunissa on kestänyt 10 tuntia 1300°C



lämmössä. Kovapintaisen lasitteen ansiosta pinta säilyy kiiltävänä kovassakin käytössä ja samoja astioita voidaan käyttää sekä valmistuksessa että tarjoilussa. Suositeltu käyttölämpötila-alue on -20°C... +250°C. Astiat soveltuvat myös mikroaaltouuniin sekä normaaleihin astianpesujärjestelmiin.

Lisätietoja keraamisista GN-astioista Metoksen myynnistä, puhelin 0204 39 13.

Keraamisten GN-astioiden avulla voidaan loihdittaa näyttäviä tarjoilukokonaisuuksia. Metoksen valikoima kattaa yleisimmät koot valkoisena, sinisenä, keltaisena sekä punaisena.

Metos Culino sai pohjasekoittimen

Perinteikäs Metos Culino -kombipata on kokenut syksyn aikana täydellisen uudistumisen. Merkittävin muutos on Proveno-padoista tuttu pohjasekoitin, joka on käyttäjien kannalta huomattavasti helpompi ja mukavampi verrattuna yläpuolisiin sekoitinratkaisuihin. Tutut ja turvalliset käyttöominaisuudet ovat nyt entistä helpokäyttöisemmässä muodossa. Uuden sekoitinratkaisun rakenne on kestävämpi ja myös sekoitusvoimaa on lähes 50 prosenttia aikaisempaa enemmän.

Modulaarisen rakenteen ansiosta asiakas voi valita Culinoon haluamansa lisäominaisuudet ja -varusteet joustavasti. Näin padasta tulee juuri sellainen kuin on tarpeen. Culino-padan valmistavat alusta loppuun Metoksen Keravan tehtaan suomalaiset erikoisammattilaiset.



Uusi VarioCooking Center –kontaktikypsennyskeskus

vähentää kiirettä ja stressiä



Metos tuo markkinoille uuden täysin ainutlaatuisen laitteen, VarioCooking Center - kontaktikypsennyskeskuksen. Se on helppokäyttöinen ja tehokas kypsennyslaite, jota voidaan monipuolisten ominaisuuksiensa ansiosta hyödyntää kaikenlaisissa käyttöympäristöissä. Uutuustuotteen suunnittelun lähtökohtana on ollut Metos SelfCooking Centerien käyttäjiltä kiitosta saanut perusominaisuus - käyttäjä määrittelee haluamansa laadun ja tekniikka varmistaa halutun lopputuloksen. Lyhyesti sanottuna entistä parempaa laatua ilman stressiä.

Metos VarioCooking Center tarjoaa kontaktikypsennystä älykkäässä muodossa. Sillä voi keittää tuotteita vedessä, kypsentää tuotteita öljyssä tai paistaa kuumalla pannupinnalla. Samalle lattianeliölle voidaan siis saada pastakeitin, riisikeitin, rasvakeitin, älykäs ja tehokas pannu, painekeitin sekä matalalämpökypsennin.

VarioCooking Center tarjoaa ainutlaatuisen ”käyttöliittymän”, joka poikkeaa totutusta. Perinteisten teknisten säätöjen (lämpötila, aika jne.) sijaan käyttäjä valitsee vain tuotteen ja määrittelee haluamansa lopputuloksen (esimerkiksi pinnan paistoväri ja kypsyyssaste). Siinä kaikki! VarioCooking Center asettaa itse automaattisesti säädöt, joilla tuote kypsyy halutunlaiseksi.



PIHVIT AINA TASALAATUISINA

Hyvän esimerkin VarioCooking Centerin ominaisuuksista antaa pihvin paisto. Periaatteessa helppo homma perinteiselläkin tavalla, mutta käytäntö on osoittanut, että tasaisen laadun tuottaminen kiireen keskellä ei ole aina taattua. VarioCooking Centerin käyttäjä valitsee kypsennysprosessin ”pannulla paistettavat”, haluamansa tummuus- ja kypsyyssasteen. Esilämmitys on automaattinen, jonka jälkeen laite pyytää asettamaan kypsennysmittarin pihviin ja pihvin pannulle. Sen jälkeen VarioCooking Center paistaa pihvin toisen puolen, jonka jälkeen se pyytää kääntämään pihvin.

Mikäli kokki ei heti ehdi kääntämään pihviä, ei peli ole suinkaan menetetty. Laitteen älyohjaus tiputtaa salamannopeasti pannun lämpötilan. Kokki kääntää pihvin, kun ehtii ja kuittaa. Tämän jälkeen VarioCooking Center paistaa pihvin toisen puolen ja ilmoittaa ”valmis”. Taaskaan pihvi ei ylikypsy, vaikka sitä sitä ei heti ottaa pois



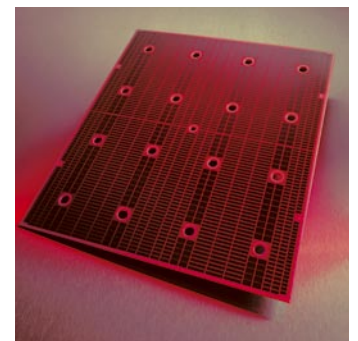
paistopinnalta. VarioCooking Center odottaa, varmistaa ja valvoo, jotta kokilla jää aikaa muuhun, kuten lautasten viimeistelyyn, koristeluun, kastikkeiden valmistamiseen tai aina tärkeään asiakaspalveluun.

NOPEUS ON VALTTIA

Metos VarioCooking Center on 50 prosenttia nopeampi kuin perinteiset paistinpannut. Älyohjauksen ansiosta lämpötilanhallinta on tarkka ja nopea, joten herkät maitopohjaiset tuotteet eivät pala pohjaan. Laite ei lämmitä tarpeettomasti keittiön ilmaa, kuten perinteiset paistinpannut tai valurautaliedet. Se on myös turvallinen, koska sen reunat eivät polta.

Joulukuussa 2006 myyntiin tuleva mallisto käsittää kolme eri versiota, joista voi runsaan lisävarustevalikoiman avulla valita kuhunkin keittiöön sopivan kokonaisuuden. Uutuustuote muodostaa yhdessä Metos SelfCooking Centerin ja Metos Proveno –kombipadan kanssa todellisen ammattikeittiön voimakolmikton. Kaikki mitä tarvitset!

Lisätietoja uutuustuotteesta antaa tuotepäällikkö Juha Jokinen, puhelin 0204 39 4244.





Pizzanpaistoalusta
Pizza dish

Metos SelfCooking Centeriin uusia lisävarusteita

Multibaker- annospelti

Uusi Multibaker -annospaistopelti lisää mahdollisuuksia paistaa mitä moninaisempia tuotteita Metos SelfCooking Centerissä. Esimerkiksi paisetetut kananmunat ja omeletit valmistuvat Multibakerin avulla käden käänteessä. Oikeat astiat ja älykkäät kypsennysprosessit tekevät tuotannosta tehokkaan ja nopean ja työskentelystä miellyttävän. Erinomaisen lämmönsiirtokyvyn takaava alumiini on pinnoitettu erikoisteflonilla, jotta tuotteet eivät tartu kiinni. Multibakerin suositeltava enimmäiskäyttölämpötila on +270 °C. Astia on helppo puhdistaa astianpesukoneessa.

Tuotekoodi 4215310,
hinta 105 euroa (alv 0%)



Annospaistopelti
Multibaker

Grillaus- ja pizzapelti

Metos SelfCooking Centeriin tarkoitettu monikäyttöinen grillaus- ja pizzapelti auttaa tekemään tasaista laatua entistä nopeammin. Yhdellä ja samalla GN-mitoitetulla astialla valmistat aitoja rapeita italialaisia pizzoja vain noin 4-6 minuutissa. Kääntöpuolella saat näyttävät grillausraidat aidoille grillituotteillesi (broilerituotteet, pihvit, kalat, kasvikset). Astia on erinomainen jatkuvaan rullaavaan tuotantoon ja auttaa hyödyntämään laitteiden koko tuotantokapasiteetin.

Grillaus- ja pizzapellin erikoisreunus estää astian pintaa vaurioitumasta varastoitaessa ja kun astia ei ole käytössä. Astian voi myös ripustaa seinälle siinä olevasta reiästä. Puhdistaminen on helppoa astianpesukoneessa. Materiaali erikoisalumiinikomposiittia, joka takaa erinomaisen lämmönjohtokyvyn. Astian pinnalla on tarttumaton emalointi, joka estää likaa palamasta kiinni ja kestää jopa +300 °C lämpötilan.

Tuotekoodi 4215309,
hinta 175 euroa (alv 0%)



Grillaus- ja pizzapelti (sama pelti – kaksi paistopuolta)



Pizza Dish - pizzanpaistoalusta

Suurissa urheilu-, juhla- ja muissa -tilaisuuksissa puolivalmisteita eli Convenience-pizzat maistuvat yleisölle. Uusi Pizza Dish –pizzanpaistoalusta on oikea valinta silloin, kun vaaditaan suurta kapasiteettia ja tasaista laatua. Alustan avulla voit tehdä esimerkiksi Metos SelfCooking Center 202:n lautasvaunussa 100 pizzata kahdeksassa minuutissa. Alumiinisen pizzanpaistoalustan pinnoite on teflonia, joka estää tuotteiden kiinnipalamisen ja mahdollistaa helpon puhdistamisen. Suositeltava enimmäiskäyttölämpötila on +270 °C. Puhdistus käy kätevästi astianpesukoneessa. Pizzan maksimihalkaisija 280 mm.

Tuotekoodi 4215311, hinta 25 euroa (alv 0%)

Uusista lisävarusteista voit kysyä lisätietoja Metoksen myynnistä, 0204 3913.

Palvelukortti

Metos Uutiset -lehden voi tilata maksutta yrityksen / yhteisöjen osoitteeseen. Tilaukset, osoitteenmuutokset sekä palautteet voi lähettää oheisella palvelukortilla. Vaihtoehtoisesti voit soittaa numeroon 0204 39 13 tai käyttää sähköpostia metos.finland@metos.com.

- Yhteystietoni ovat muuttuneet/.....lähtien
 Tilaan Metos Uutiset
 Lähetan palautetta

Henkilön nimi
 Yrityksen nimi
 Katuosoite tai PL.....
 Postinumero ja -toimipaikka.....

Osoitteenmuutoksissa: tilaajan vanhat yhteystiedot:
 Asiakasnumero (takasivun osoitekentästä):.....
 Henkilön nimi
 Yrityksen nimi
 Katuosoite tai PL.....
 Postinumero ja -toimipaikka.....

Lisätietoja / palautetta lehden tekijöille:.....

tuotteet - hinnat - huolto - yhteystietomme - myyjät - palaute - sijainti - osoitteenmuutos - uutiset - ajankohtaiset

www.metos.com

Peruskortti	Tuotteen nimi	Tuotekoodi	Säike	Koko (l * a * k mm)	Kapasiteetti	Hinta
	Kupukortti Metos 0100, harnas	456000		500 * 500 * 100	22,00	Lisää kuvia
	Näytä tuotevalinnat	4560004		500 * 500 * 100	24,00	Lisää kuvia
	Kupukortti Metos 0100, harnas	4560008		500 * 500 * 100	24,00	Lisää kuvia
	Kupukortti Metos 0100, harnas	4560002		500 * 500 * 100	22,00	Lisää kuvia
	Kupukortti Metos 0100, harnas	4560009		500 * 500 * 100	28,00	Lisää kuvia

Tuotteet ja hinnat löytyvät kotisivuiltamme www.metos.com tuotteet/tarjouspyyntö-valikon alta

Vastaanottaja
maksaa
postimaksun

Metos Oy Ab
 Tunnus: 5002073
 04003 VASTAUSLÄHETYS



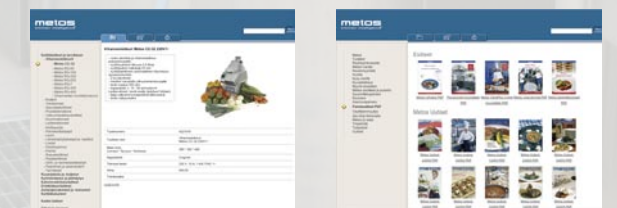
Osoitteenmuutos
kätevästi täältä

Kysy meiltä ja anna
palautetta.



Tilaa painettu
kuvastomme.

Realisointivarasto. Edullisia
löytöjä näyttelystä ja messuil-
ta poistetuista laitteista.



Pyydä tarjous tai tilaa.
Kaikki tuotteet ja hinnat.

Painetut esitteet, lehdet ja
kuvastomme.



Hyvää Joulua



Hyvää Joulua